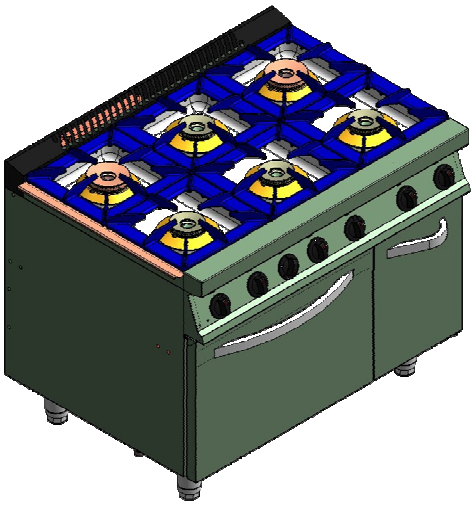
Instrucciones generales para la instalación, uso y mantenimiento
COCINAS A GAS

Instructions générales pour l'instalation, l'utilisation et l'entretien
FOURNEAUX A GAZ

General instructions for installation, use and maintenance
GAS COOKERS

Allgemeine bedienungssanleitung zur installation, bedienung und wartung
GAS HERDE

Instruccioni generali per l´ installazione ,i´uso e la manutenzione
CUCINE A GAS



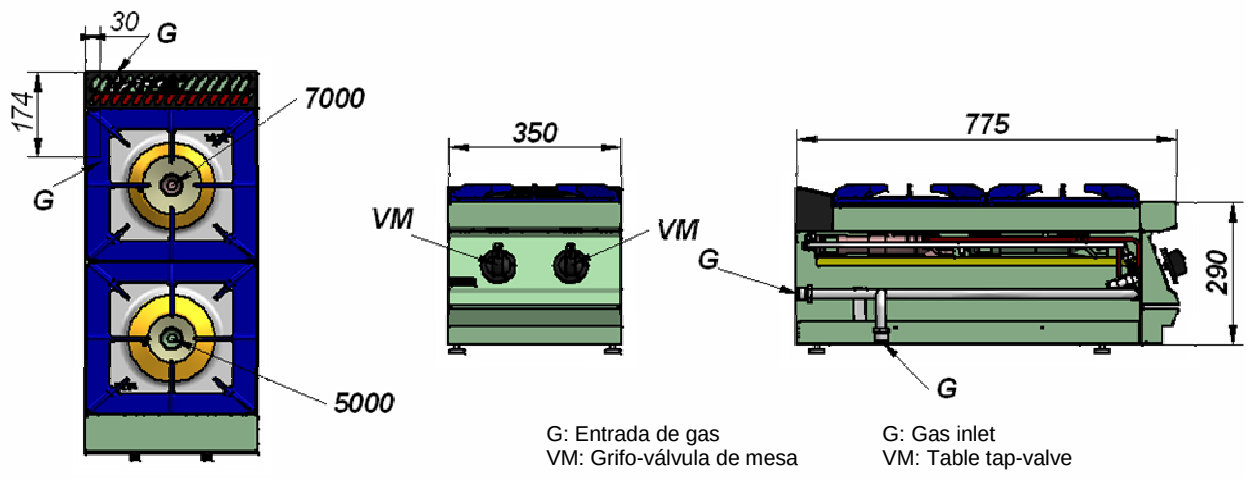
Mod:

CG7-20;	**CG7-20 H;**	**CG7-20 A**
CG7-40;	**CG7-40 H;**	**CG7-40 A**
CG7-41;	**CG7-41 H;**	**CG7-41 A**
CG7-60	**CG7-60 H**	
CG7-61;	**CG7-61 H;**	**CG7-61 A**
CGB7-61;	**CGB7-61 H**	
CG7-10		
CG7-11		
CG7-30-D;	**CG7-30-I;**	**CG7-50**
CG7-31-D;	**CG7-31-I;**	**CG7-51**
CGE7-41;	**CGE7-41 H**	

FAGOR

U-916501

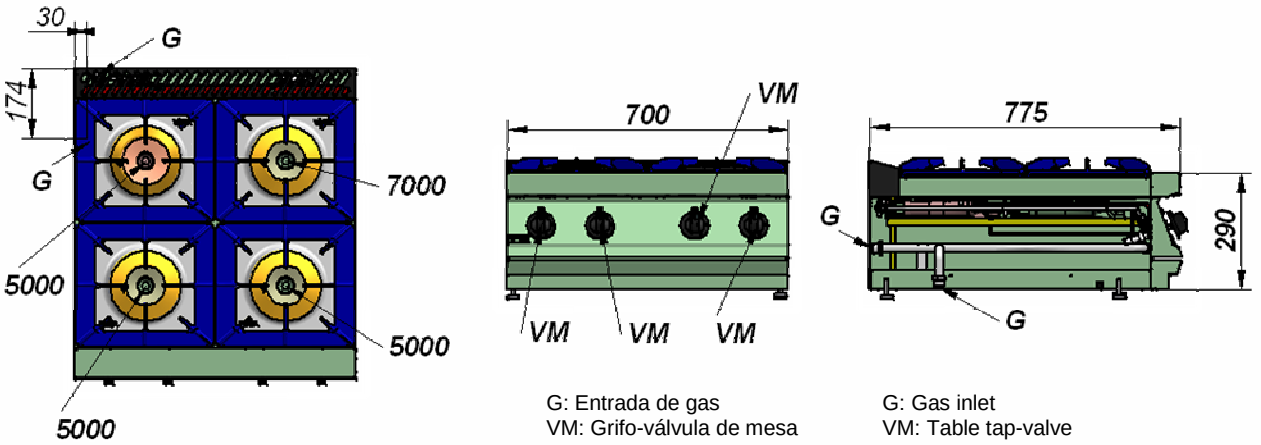
CG7-20



G: Entrada de gas
VM: Grifo-válvula de mesa

G: Gas inlet
VM: Table tap-valve

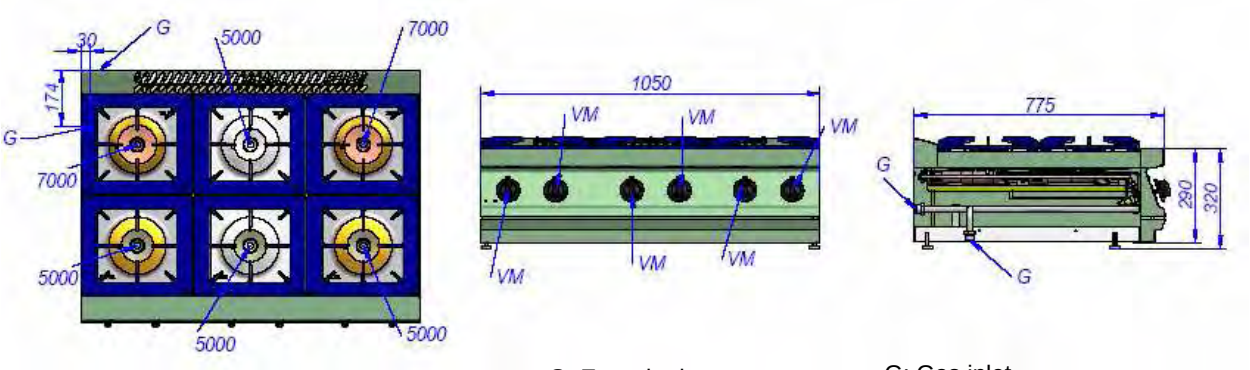
CG7-40



G: Entrada de gas
VM: Grifo-válvula de mesa

G: Gas inlet
VM: Table tap-valve

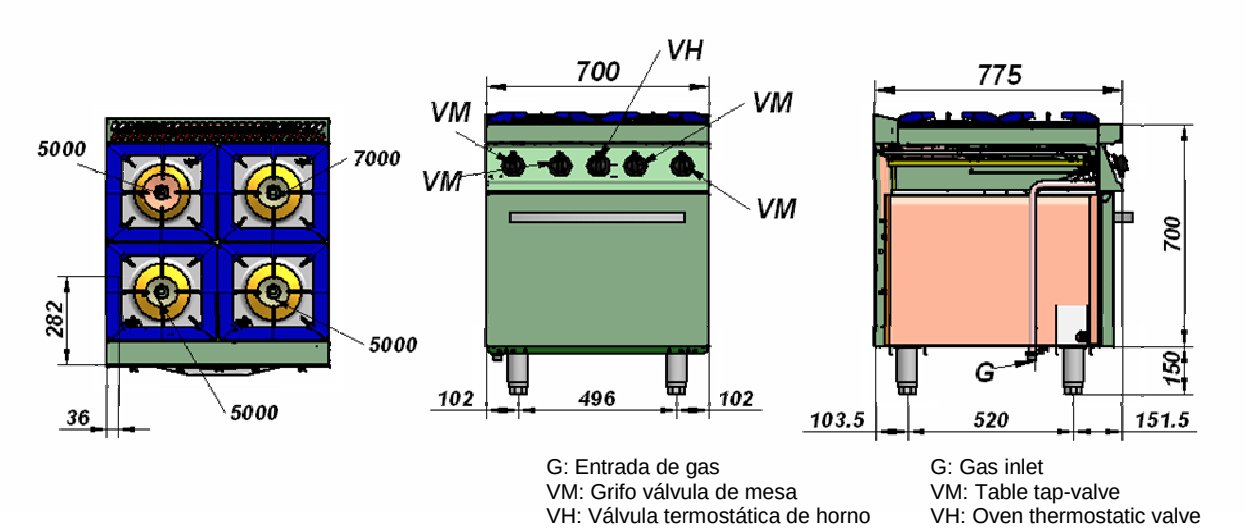
CG7-60



G: Entrada de gas
VM: Grifo válvula de mesa

G: Gas inlet
VM: Table tap-valve

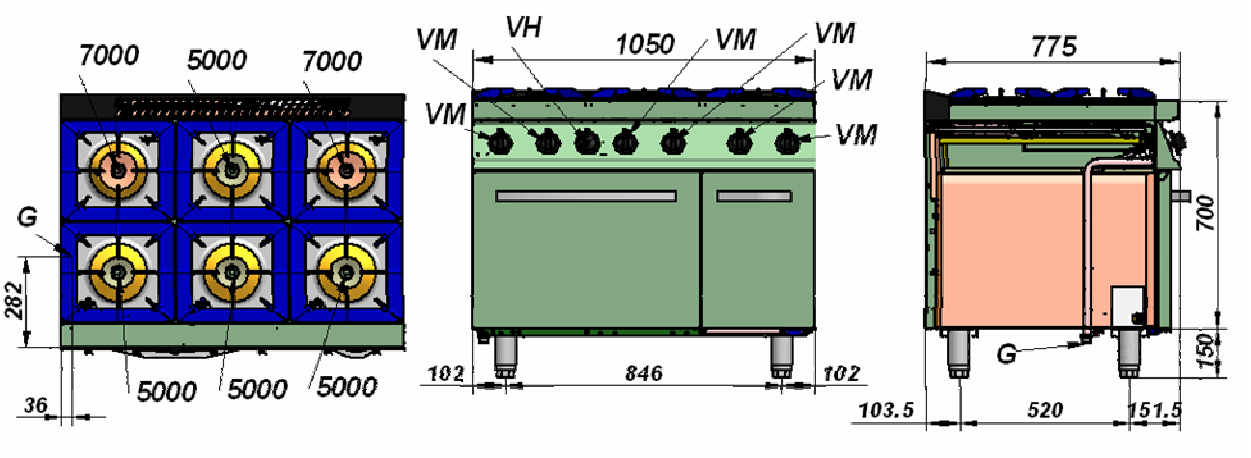
CG7-41



G: Entrada de gas
VM: Grifo válvula de mesa
VH: Válvula termostática de horno

G: Gas inlet
VM: Table tap-valve
VH: Oven thermostatic valve

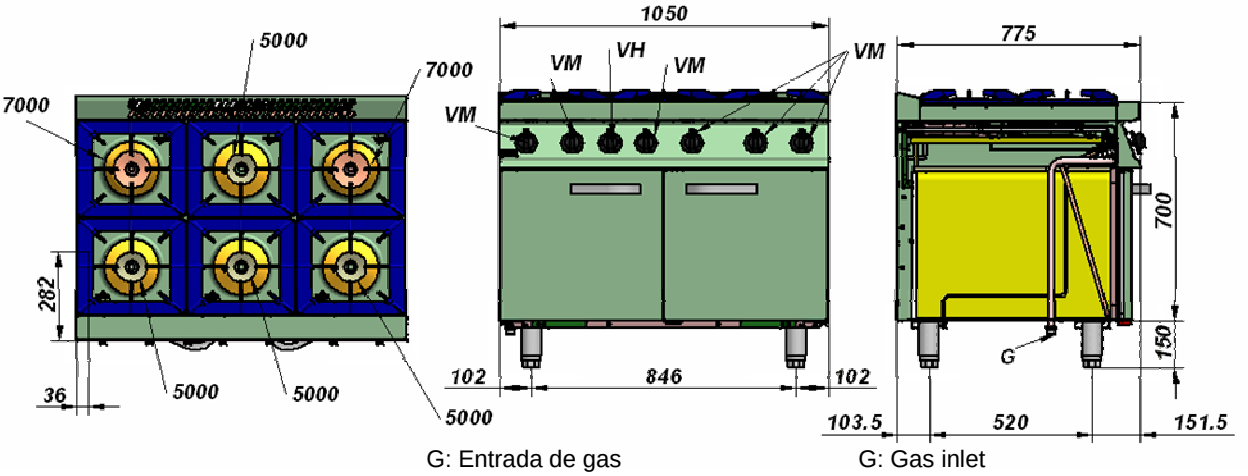
CG7-61



G: Entrada de gas
VM: Grifo válvula de mesa
VH: Válvula termostática de horno

G: Gas inlet
VM: Table tap-valve
VH: Oven thermostatic valve

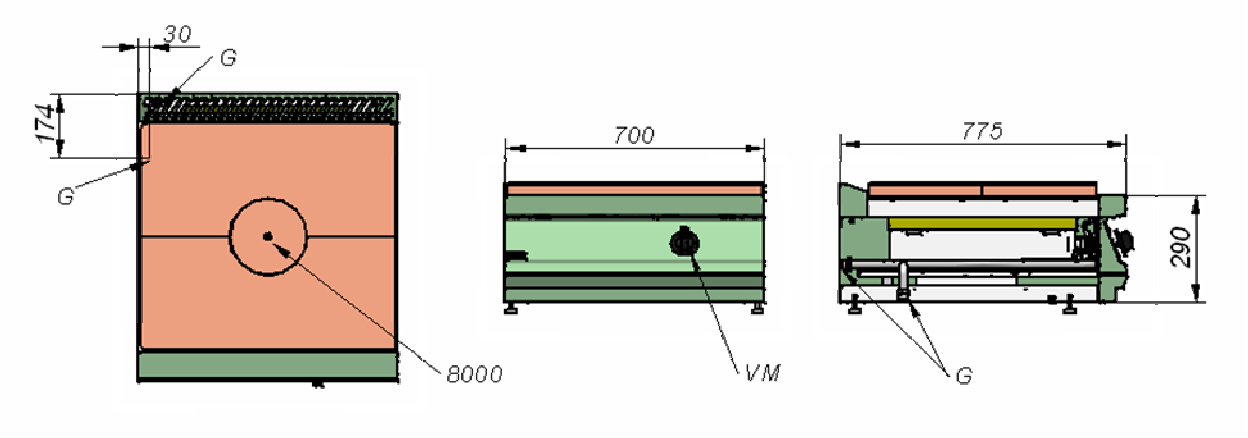
CGB7-61



G: Entrada de gas
VM: Grifo válvula de mesa
VH: Válvula termostática de horno

G: Gas inlet
VM: Table tap-valve
VH: Oven thermostatic valve

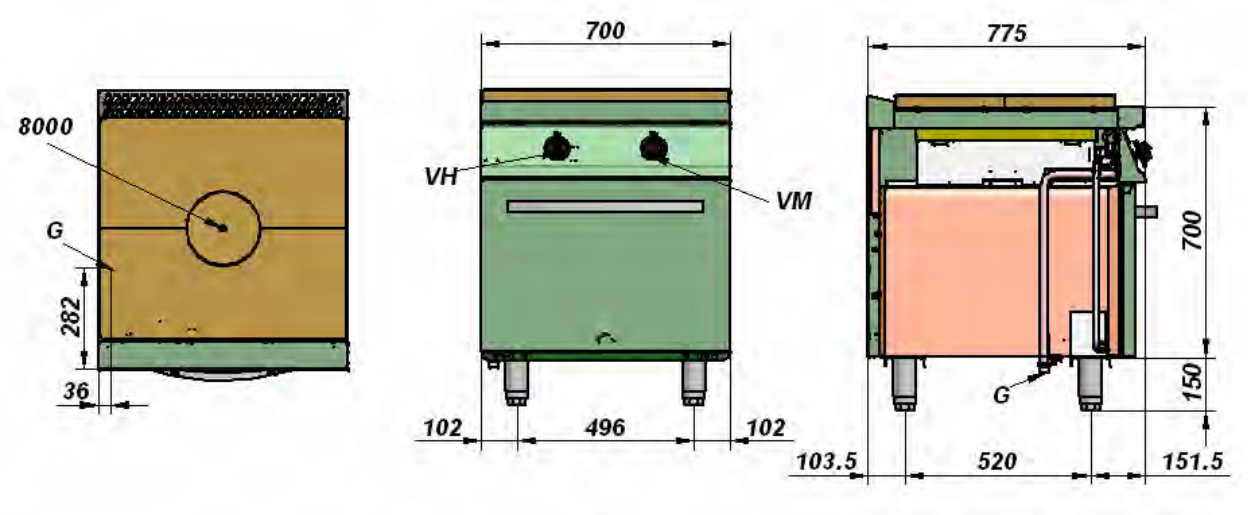
CG7-10



G: Entrada de gas
VM: Grifo-válvula de mesa

G: Gas inlet
VM: Table tap-valve

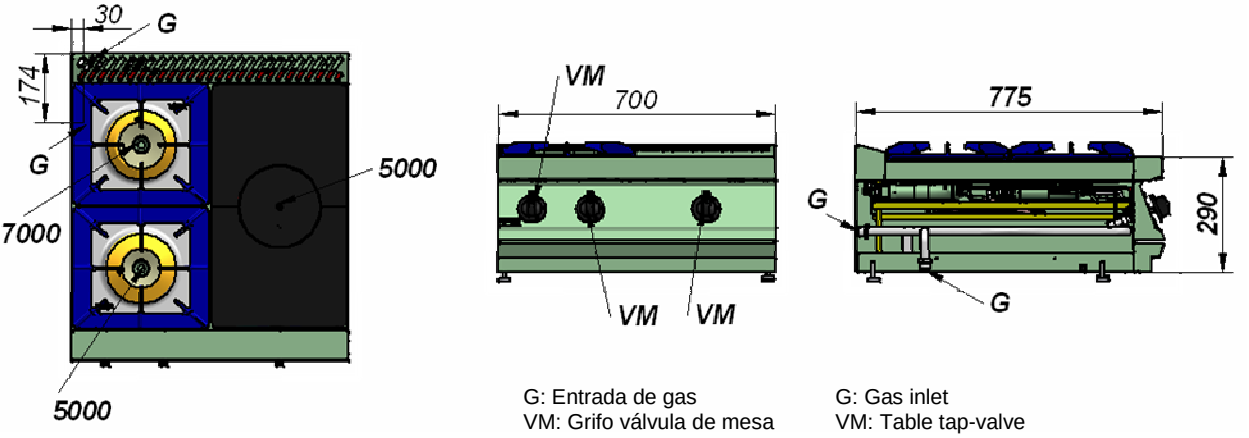
CG7-11



G:Entrada de gas
VH:Valvula termostatica de horno
VM:Grifo valvuila de mesa

G: Gas inlet
VM:Table Tap valve
VH:Oven thermostatic valve

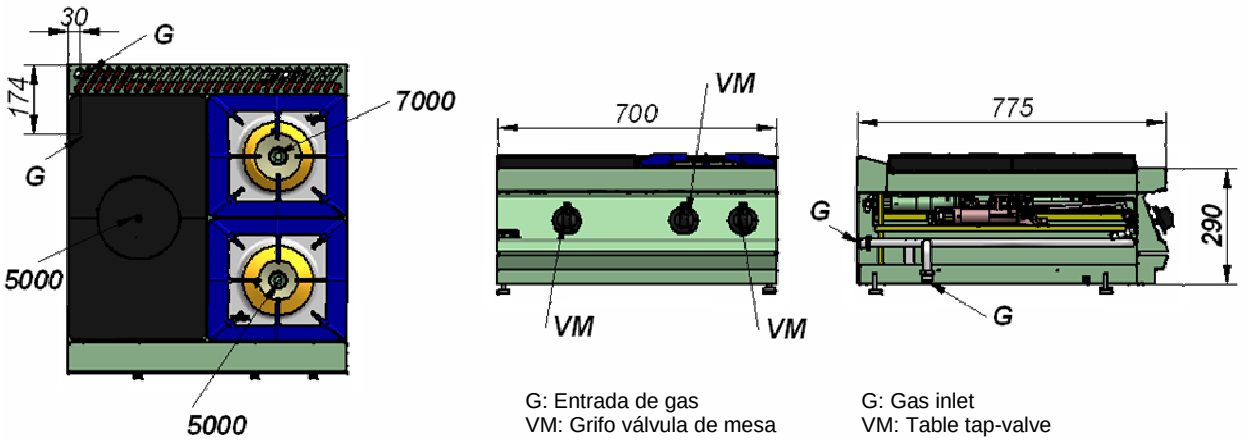
CG7-30-D



G: Entrada de gas
VM: Grifo válvula de mesa

G: Gas inlet
VM: Table tap-valve

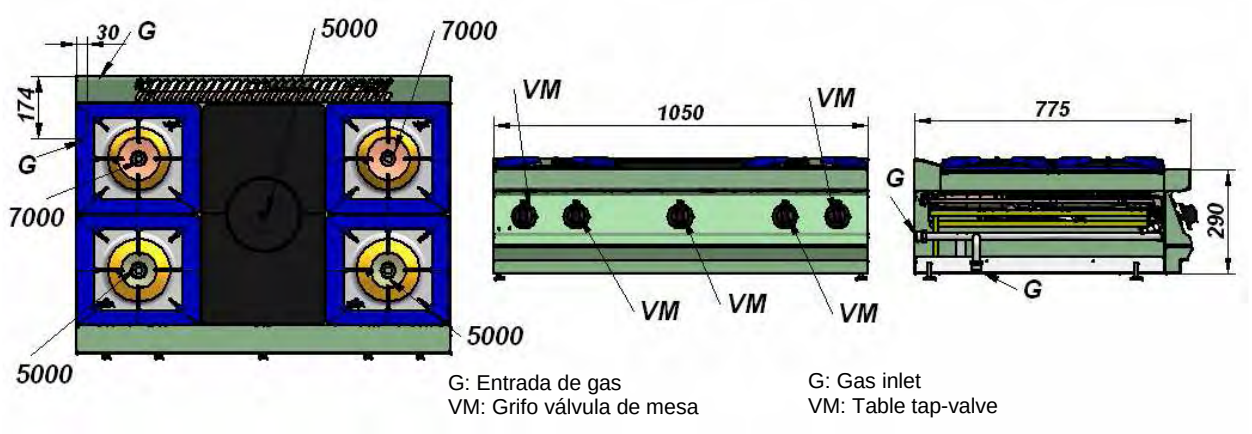
CG7-30 I



G: Entrada de gas
VM: Grifo válvula de mesa

G: Gas inlet
VM: Table tap-valve

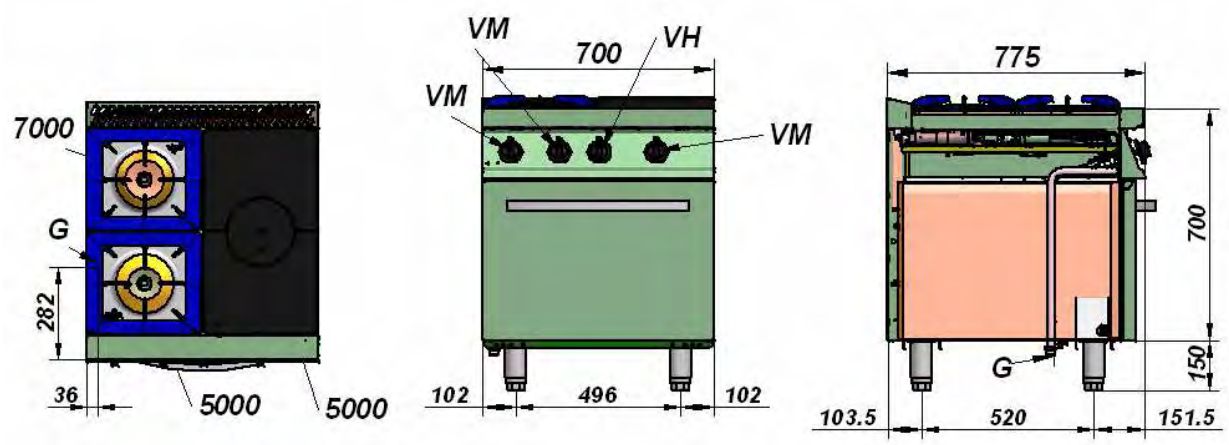
CG7-50



G: Entrada de gas
VM: Grifo válvula de mesa

G: Gas inlet
VM: Table tap-valve

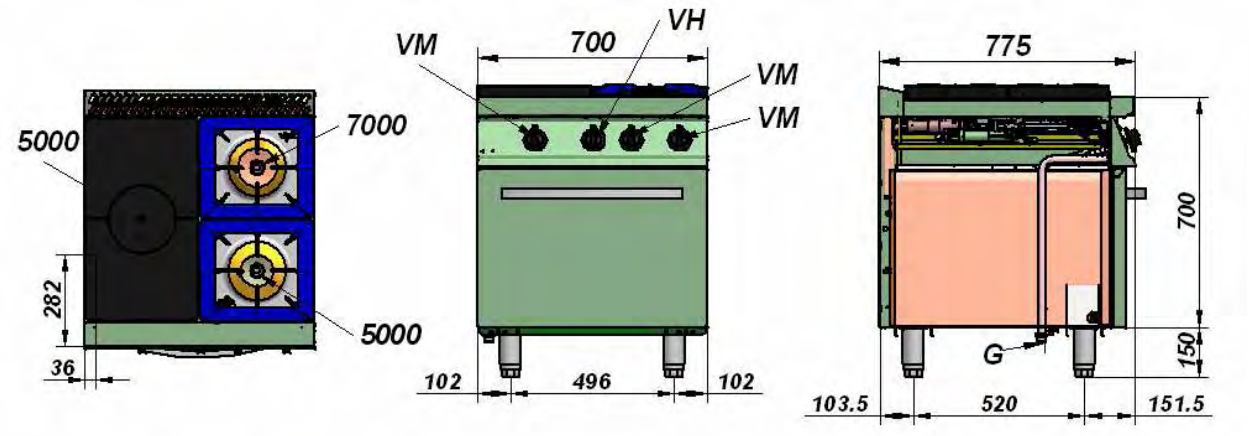
CG7-31-D



G:Entrada de gas
VH:Valvula termostatica de horno
VM:Grifo valvuila de mesa

G: Gas inlet
VM:Table Tap valve
VH:Oven thermostatic valve

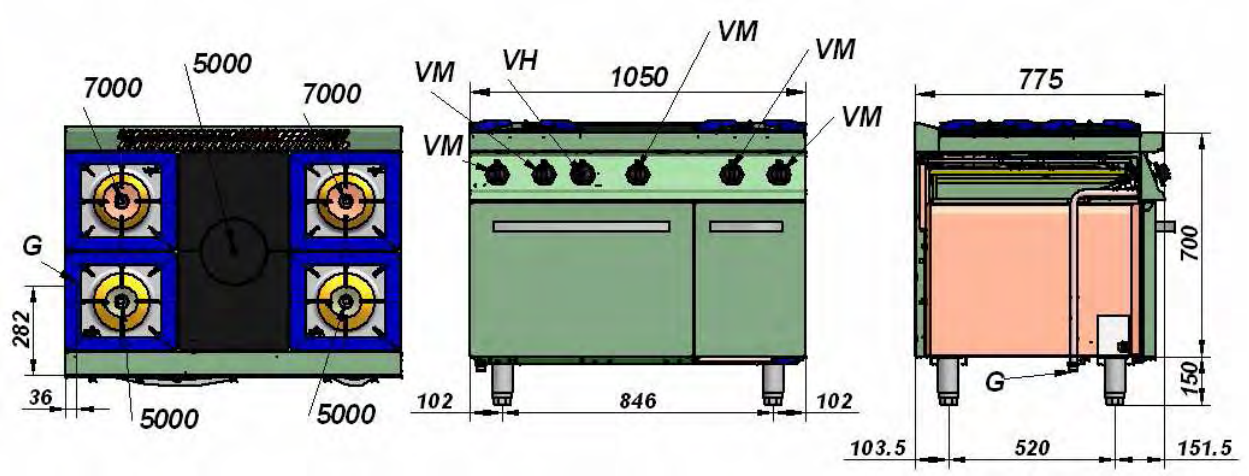
CG7-31-I



G:Entrada de gas
VH:Valvula termostatica de horno
VM:Grifo valvuila de mesa

G: Gas inlet
VM:Table Tap valve
VH:Oven thermostatic valve

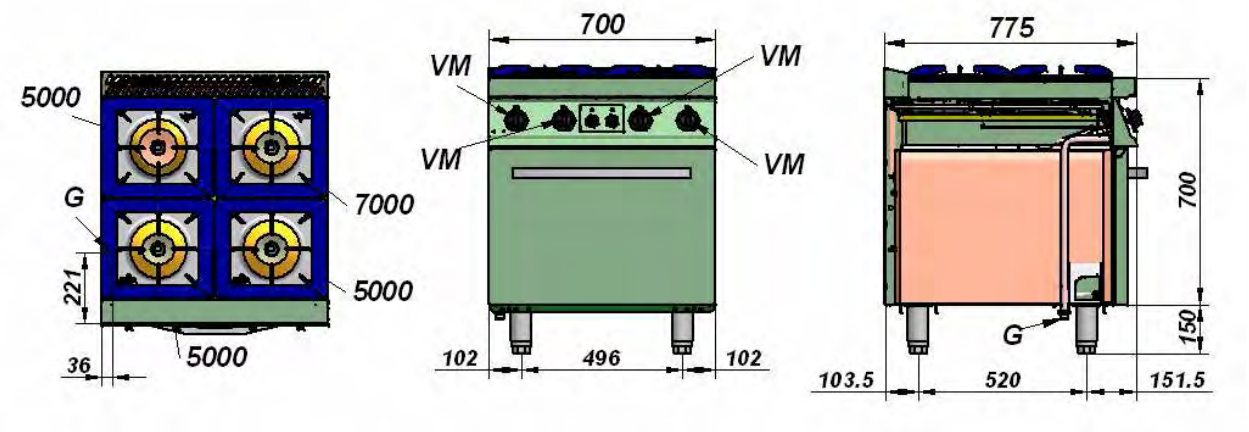
CG7-51



G:Entrada de gas
VH:Valvula termostatica de horno
VM:Grifo valvuila de mesa

G: Gas inlet
VM: Table tap-valve
VH: Oven thermostatic valve

CGE7-41



G:Entrada de gas
VH:Valvula termostatica de horno
VM:Grifo valvuila de mesa

G: Gas inlet
VM: Table tap-valve
VH: Oven thermostatic valve

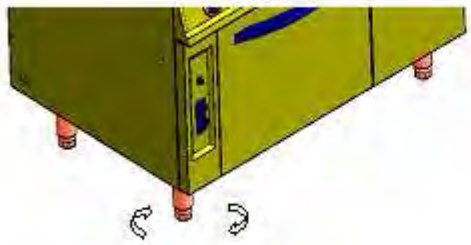


Fig.1

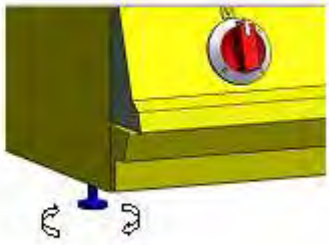


Fig.1A

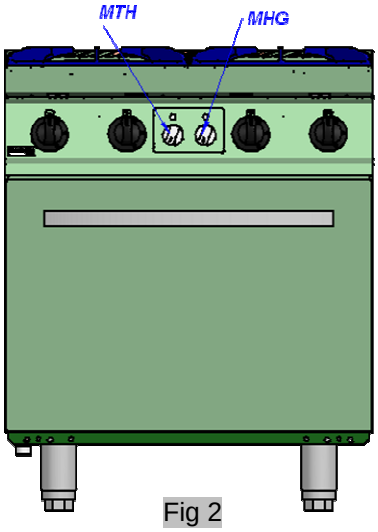


Fig 2

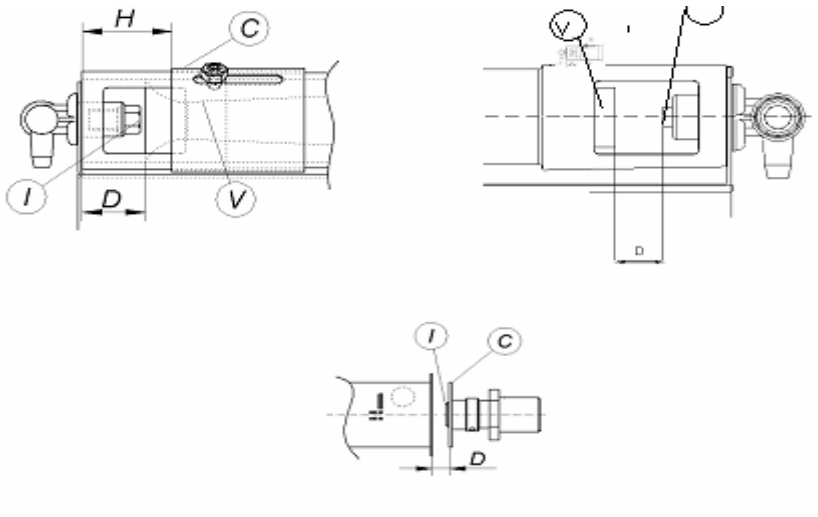
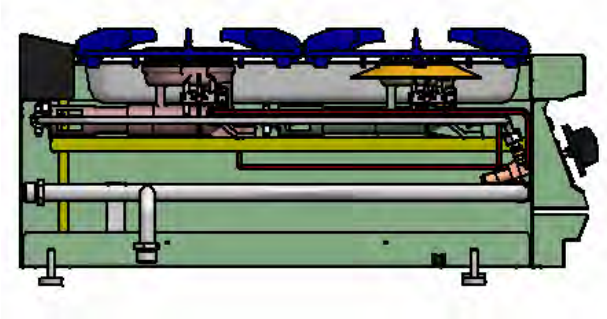


Fig 3



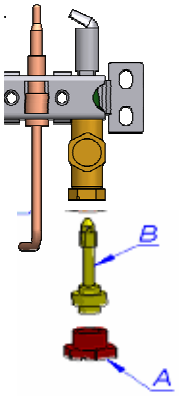


Fig 4

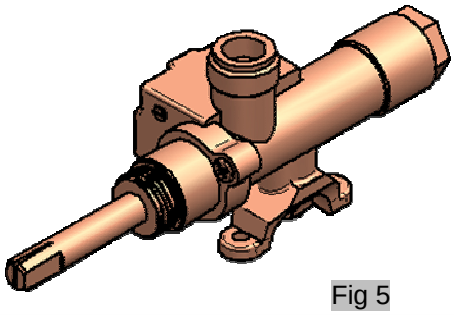


Fig 5

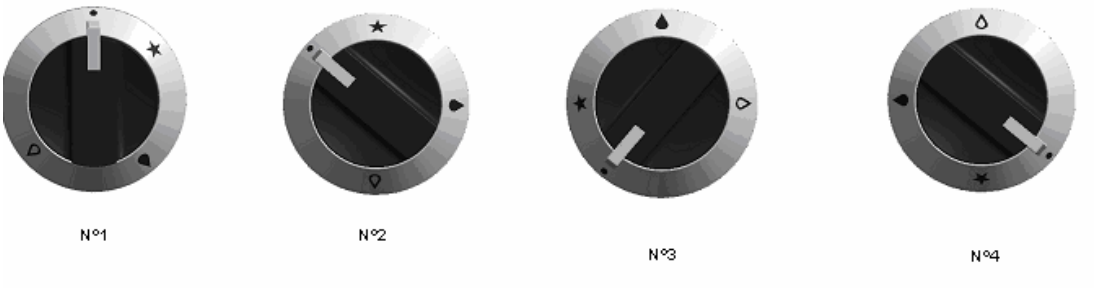
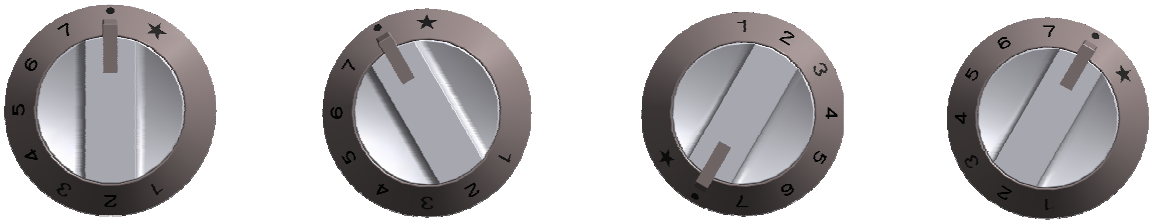
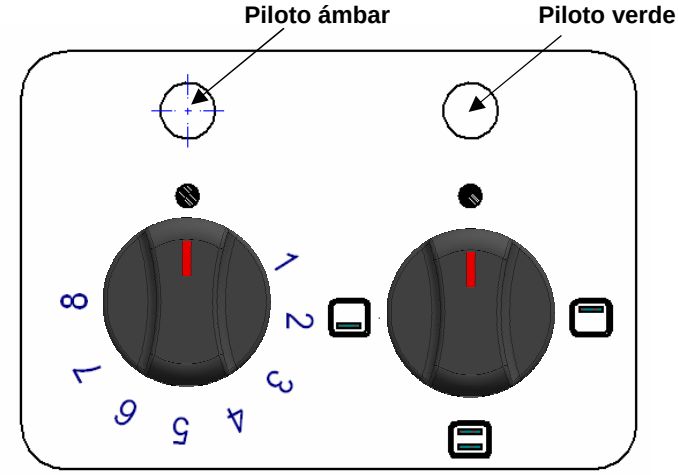


Fig 6



Off **Posición Piloto** **Minimo** **Máximo**

Fig 7



● Off

1 Máximo

8 Minimo

Base

Grill

Base + Grill

Fig 8

Estimado cliente

Agradecemos la confianza que ha tenido con nuestra marca al adquirir un aparato de uso profesional. Estamos plenamente convencidos de que a medida que pase el tiempo, quedará totalmente satisfecho de su compra.

Tómese unos minutos de tiempo, acérquese con este manual al aparato y “manos a la obra”: las informaciones gráficas de fácil comprensión sustituyen a las hojas llenas de texto.

No obstante, le aconsejamos estudie detenidamente este manual copilado por los jefes de cocina de FAGOR, únicamente así podrá beneficiarse al máximo de las múltiples posibilidades y ventajas que le brinda este aparato.

Conserve este manual cerca del aparato y en lugar siempre accesible.

Finalmente, le deseamos mucho éxito y gran satisfacción con su nueva cocina.

FAGOR

indice

Instalación

Dimensiones generales y acometidas **1-7**

Características técnicas **9-13**

Emplazamiento y nivelación **14**

Conexión eléctrica **14**

Conexión y transformación a distintos gases **14**

Uso

Encendido del aparato **15**

Mantenimiento

Mantenimiento **16**

Recomendación de protección ambiental

Recomendación de protección ambiental **17**

Características técnicas

(Tabla nº 1)

Modelo			**CG7-20**	**CG7-40**	**CG7-41**	**CG7-60**	**CG7-61**	**CGB7-61**	**CG7-10**	**CG7-11**	**CGE7-41**
DIMENSIONES EXTERNAS	(mm)	Anchura	350	700	700	1050	1050	1050	700	700	700
		Profundidad	775	775	775	775	775	775	775	775	775
		Altura	300	300	850	300	850	850	300	850	850
DIMENSIONES HORNO	(mm)	Anchura	---	---	540	---	540	860	---	540	540
		Profundidad	---	---	660	---	660	560	---	660	660
		Altura	---	---	305	---	305	350	---	305	305
PESO NETO (kg)			30	40	130	60	150	150	85	155	100
NÚMERO DE QUEMADORES	5.000 (Mesa)		2	3	3	4	4	4	-	-	3
	7.000 (Mesa)		-	1	1	2	2	2	-	-	1
	8.000 (Mesa)		-	-	-	-	-	-	1	1	-
	7.800 (Horno)		-	-	1	-	1	-	-	1	-
	7650 (Horno Ingles)		-	-	-	-	-	1	-	-	-
CONSUMES NOMINALES	m³/h	G-110									
		G-120									
		G-130									
		G-150									
		G-20	1.11	2.40	3.22	3.68	4.51	4.51	0.89	1.71	2.40
		G-25	1.13	2.50	3.46	4.28	4.83	4.83			2.50
		G-25.1	1.13	2.49	3.39	4.27	4.75	4.75			2.49
		GZ-35	1.54	3.33	4.48	5.11	6.26	6.26	1.23	2.38	3.33
	Kg/h	G-30	0.87	1.89	2.53	2.89	3.55	3.55	0.70	1.35	1.89
		G-31	0.86	1.86	2.50	2.85	3.49	3.49	0.69	1.33	1.86
POTENCIA TOTAL	P.C.I (kcal/h)										
TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN 50/60Hz	380...415V-3N	Sección manguera eléctrica									4x1,5mm^2+T
		Fusible									16A
	220…240V-1N	Sección manguera eléctrica									2x6 mm^2+T
		Fusible									32A
	220V-3	Sección manguera eléctrica									3x2,5mm^2+T
		Fusible									20A
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL Kw/h											6

(Tabla nº 2)

Modelo			CG7-20 H	CG7-40 H	CG7-41 H	CG7-60 H	CG7-61 H	CGB7-61 H	CGE7-41 H
DIMENSIONES EXTERNAS	(mm)	Anchura	350	700	700	1050	1050	1050	700
		Profundidad	775	775	775	775	775	775	775
		Altura	300	300	850	300	850	850	850
DIMENSIONES HORNO	(mm)	Anchura	---	---	540	---	540	860	540
		Profundidad	---	---	660	---	660	560	660
		Altura	---	---	305	---	305	350	305
PESO NETO (kg)			30	40	130	60	150	150	100
NÚMERO DE QUEMADORES	5.000 (Mesa)		-	-		-	-	-	
	7.000 (Mesa)		2	4	4	6	6	6	4
	8.000 (Mesa)		-	-	-	-	-	-	-
	7.800 (Horno)		-	-	1	-	1	-	-
	7650 (Horno Ingles)		-	-	-		-	1	-
CONSUMES NOMINALES	m³/h	G-110							
		G-120							
		G-130							
		G-150							
		G-20	1.46	2.92	3.75	4.38	5.21	5.21	2.92
		G-25	1.60	3.20	4.16	5.09	5.76	5.76	3.20
		G-25.1	1.60	3.19	4.09	5.08	5.69	5.69	3.19
		GZ-35	2.03	4.06	5.20	6.08	7.23	7.23	4.06
	Kg/h	G-30	1.15	2.30	2.95	3.44	4.10	4.10	2.30
		G-31	1.13	2.26	2.90	3.39	4.03	4.03	2.26

(Tabla nº 3)

Modelo			CG7-30 D	CG7-30 I	CG7-31 D	CG7-31 I	CG7-50	CG7-51
DIMENSIONES EXTERNAS	(mm)	Anchura	700	700	700	700	1050	1050
		Profundidad	775	775	775	775	775	775
		Altura	300	300	850	850	300	850
DIMENSIONES HORNO	(mm)	Anchura	---	---	540	540	---	540
		Profundidad	---	---	660	660	---	660
		Altura	---	---	305	305	---	305
PESO NETO (kg)			40	40	130	130	70	150
NÚMERO DE QUEMADORES	5.000 (Mesa)		2	-		-	-	
	7.000 (Mesa)		1	4	4	6	6	4
	8.000 (Mesa)		-	-	-	-	-	-
	7.800 (Horno)		-	-	1	1	-	-
	7650 (Horno Ingles)		-	-	-	-	1	-
CONSUMES NOMINALES	m³/h	G-110						
		G-120						
		G-130						
		G-150						
		G-20	1.84	1.84	2.67	2.67	5.21	3.95
		G-25	1.93	1.93	2.89	2.89	5.76	4.26
		G-25.1	1.93	1.93	2.83	2.83	5.69	4.19
		GZ-35	2.56	2.56	3.70	3.70	7.23	5.49
	Kg/h	G-30	1.45	1.45	2.10	2.10	4.10	3.11
		G-31	1.43	1.43	2.07	2.07	4.03	3.06

Potencias de los quemadores (Tabla nº 4)

QUEMADOR		QUEMADOR 5.000	QUEMADOR 7.000	QUEMADOR 8.400	HORNO CGB 7.800	HORNO 7.800
POTENCIA CALORIFICO NOMINAL Kw/h	G-20/G-30/G-31/GZ-35	5.25	6.9	8,4	7.8	7.8
	G-25	4.6	6.5		7.8	7.3
	G-25.1	4.6	6.5		7.3	7.3

Gases de referencia (Tabla nº 5)

	Kcal/m³				**Kcal/kg**	
	GAS NATURAL				G.L.P.	
	G-20	G-25	G-25.1	GZ-35	G-30	G-31
PODER CALORIFICO INFERIOR	8.573	7.372	8.573	7.372	10.901	11.066

Consumo de aire (Tabla nº 6)

Mod.	**Consumo de aire necesario para la combustión Nm³/h**
CG7-20; CG7-10	10
CG7-11;CGF7-31 D/I	17
CG7-20 H	19
CG7-40, CGE7-41	22
CG7-41	30
CG7-60	33
CG7-61	36
CG7-60 h	39
CG7-41 H	42
CG7-61H	43

Diámetro de inyectores y regulación (Tabla nº7)

FAMILIA / GAS		QUEMADOR 5.000			QUEMADOR 7.000			QUEMADOR 8.000			QUEMADOR 7.800			QUEMADOR CGB 7.800	
		ϕInyector (mm)	H (mm)	D (mm)	ϕInyector (mm)	H (mm)	D (mm)	ϕInyector (mm)	H (mm)	D (mm)	ϕInyector (mm)	H (mm)	D (mm)	ϕInyector (mm)	H (mm)
1a	G-110	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	G-130														
	G-150														
2a	G-20	1.65	12	25	1.95	10	18	2.10	12		2.05	24	-	2.50	14
	G-25														
	G-25.1														
	GZ-35	2.45			2.90										
3a	G-30	1.10	25		1.25	10	18	1.5	25		1.35	24	-	1.65	14
	G-31													1.65	

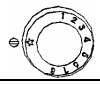
(Tabla nº8)

FAMILIA GAS		PILOTO MESA		PILOTO HORNO	
		ϕInyector (mm)	H (mm)	ϕInyector (mm)	H (mm)
1a	G-110	-	-	-	-
	G-130				
	G-150				
2a	G-20	1.65	-	0.40	-
	G-25				
	G-25.1				
	GZ-35	2.45			
3a	G-30	1.10	-	0.25	-
	G-31				

País/Categorías/Presiones de suministro (Tabla nº9)

País de destino	Presiones (mbar)	Categorias
AT	20*50	$II_{2H3B/P}$
BE - FR	20/25*28-30/37	II_{2E+3+}
CH	20*28-30/37 ; 20*50	$II_{2H3+} * II_{2H3B/P}$
CY – MT	30*28-30/37	$I_{3B/P} * I_{3+}$
CZ – EE – LT – LV – SI – SK	20*28-30/37 ; 20*30	$II_{2H3+} * II_{2H3B/P}$
DE	20*50	$II_{2E3B/P}$
DK – FI – NO – SE	20*30	$II_{2H3B/P}$
ES – GB – GR – IE – IT – PT	20*28-30/37	II_{2H3+}
HU	25*30	$II_{2S3B/P}$
IS	30	$I_{3B/P}$
LU	20*28-30/37 ; 20/25*28-30/37	$II_{2E3+} * II_{2E+3+}$
NL	25*30	$II_{2L3B/P}$
PL	20*13*36	$II_{2ELs3B/P}$
RO	20*30/50	$II_{2H3B/P}$

Posiciones y temperaturas (aproximadas) del horno (Tabla nº 10)

				HORNO GAS		HORNO ELECTRICO	
					°C		°C
	170-190ºC		160-180ºC	1	125ºC	1	90ºC
	180-200ºC		180-240ºC	2	175ºC	2	120ºC
	180-200ºC		160-180ºC	3	215ºC	3	170ºC
	180-200ºC		160-180ºC	4	250ºC	4	200ºC
				5	265ºC	5	230ºC
				6	285ºC	6	260ºC
				7	310ºC	7	280ºC
	160-180ºC		190-210ºC	8	340ºC	8	315ºC

1.- INSTALACIÓN

Emplazamiento y nivelación

- El emplazamiento y la instalación tanto eléctrica como de gas, debe realizarse siempre por un TÉCNICO AUTORIZADO, respetando las normas de cada país.
- Es conveniente instalar una campana extractora para el buen funcionamiento.
- Ubicar el aparato en un local bien ventilado.
- Nivelar y regular la altura del aparato.(Fig. 1) y (Fig. 1A)

Conexión eléctrica

La conexión eléctrica del aparato debe hacerse siempre por un TÉCNICO AUTORIZADO, respetando las normas de cada país.

- Verificar que la tensión de la red corresponde a la que se indica en la placa de características.
- Para la conexión emplear cable manguera de polycloropreno u otro material de similares características (H05RN-F).
- Próximo al aparato debe instalarse un dispositivo interruptor para todas las fases, con un mínimo de 3mm de apertura entre contactos. Este interruptor irá provisto de fusibles.
- Es obligatorio conectar a tierra el aparato. El fabricante no se hace responsable de posibles daños originados por el incumplimiento de este requisito.
- La sección de cable manguera y el valor de los fusibles a instalar en el interruptor general, queda reflejado en el cuadro Nº 2.
- La ubicación de la regleta de conexiones está indicada con la letra “R”.

MUY IMPORTANTE: Antes de colocar el panel portamandos fijar la manguera de alimentación eléctrica fuertemente al prensa estopas.
Cuando se instalen varios aparatos en línea, deberán ser conectados entre sí a tierra, por el punto destinado a tal fin, que se encuentra ubicado en la base del aparato, zona

Conexión de gas

La conexión de gas del aparto debe realizarse siempre por un Técnico Autorizado, respetando las normas de cada país.

La instalación general deberá estar provista de una llave de paso y un regulador de presión, siendo aconsejable además poner una llave de corte por cada aparato de consumo.

La toma de gas viene definida en el aparto “Dimensiones generales y acometidas” por la letra G.

Transformación a distintos gases

Si el aparato está preparado para un gas distinto al que se dispone en la instalación, se deberá proceder del siguiente modo:

Cortar el paso de gas al aparato si está conectado. (Cualquier transformación de las condiciones del circuito de gas del aparato, deberán ser realizadas siempre por un TÉCNICO AUTORIZADO).

Transformación de los quemadores de mesa y horno

Sustitución de los inyectores.

Desmontar los inyectores “I” (Fig. 3) y sustituirlos por los adecuados según el gas a utilizar (Tabla 7)

Regulación aire quemadores.
Posicionar el regulador de aire “C” (Fig. 3) a la medida “H” (Tabla 7) según el gas a utilizar.

Transformación de pilotos

Para transformar a GAS NATURAL, se deberá proceder de la siguiente manera: Soltar el tornillo "A" de la Fig.4 (detalle A).
Bajo el tornillo "A" está el inyector de 0,25mm "B" que se deberá soltar y sustituir por el inyector de 0,40mm suministrado con las toberas.
Girar el regulador de aire "C" hasta estabilizar la llama.
Para transformar a GAS VILLA la regulación de la llama piloto de hará girando el tornillo de regulación "B" hasta conseguir la estabilización de la llama.

Regulación caudal mínimos grifos de mesa

IMPORTANTE: antes de la regulación, el quemador funcionará a pleno régimen al menos 15 minutos.

a) Para GAS NATURAL girar el tornillo "F" de regulación en un sentido u otro hasta que la llama sea estable en la posición de mínimo. Para G.L.P. se apretará a fondo (fig.5).

2.- USO

Encendido del aparato

Encendido de los quemadores de mesa.

a) Abrir la llave general instalada en el exterior del aparato. En los modelos CG9-11 y CG9-10 es necesario retirar la rodela.

b) Pulsar ligeramente hasta desenclavar el mando correspondiente al quemador que se desea encender y girarlo en sentido antihorario hasta la posición PILOTO (Fig. 6, Nº 2), pulsar nuevamente en esa posición y acercar una llama al piloto hasta que se estabilice.

c) A partir de este momento para encender el quemador, girar el mando en sentido antihorario hasta las posiciones MAXIMO (Fig. 6, Nº 3). Posición MINIMO (Fig. 6, Nº 4).
Llegando a esa posición soltar el mando.

IMPORTANTE: Para pasar de posición MAXIMO a otra cualquiera, se deberá siempre pulsar el mando.

Apagado de los quemadores de mesa.

a) Si está en cualquiera de las posiciones MAXIMO, MINIMO o intermedio, deberá pulsarse el mando y girar en sentido horario hasta la posición PILOTO (Fig. 6, Nº 2) y dejar de pulsarlo.
En esa posición el quemador se apagará, permaneciendo el piloto encendido.

b) Para el apagado del piloto, pulsar el mando y girar hasta la posición de APAGADO (Fig. 6, Nº 1).

Encendido del horno a gas.

a) Desplazar la tapa acceso al encendido del piloto, que se encuentra en el interior del horno.

b) Pulsar ligeramente el mando del termostato y girarlo hasta la posición Piloto. (Fig 7)

c) Manteniendo el mando pulsado a fondo, acercar una llama al piloto hasta observar que queda encendido. Es necesario mantenerlo pulsado a fondo durante 20 segundos aproximadamente, para que la llama piloto permanezca encendida. Después soltar el mando y verificar que el piloto permanece encendido, en caso contrario repetir la operación.

d) A partir de este momento, pulsar el mando ligeramente y girar, fijándolo en la posición que corresponde a la temperatura deseada. (Tabla 10)

Apagado del horno a gas.

a) Girar el mando del termostato (Fig. 7) en sentido horario hasta la posición piloto “PO”. En esa posición el quemador se apagará, permaneciendo el piloto encendido.

b) Para apagar el piloto pulsar ligeramente el citado mando y girarlo, hasta la posición de apagado.(Fig. 7).

Encendido del horno eléctrico.

a) Una vez decidido el sistema de calentamiento girar el mando “MHG” hasta la posición elegida (Fig. 8). En ese momento se encenderá el piloto “P2” (Fig. 8) (Color verde) indicándonos que el horno está preparado para funcionar.

b) Seleccionar la temperatura según la tabla nº 10, girando el mando “MTH” a la posición elegida (Fig. 8), en ese momento se encenderá el piloto ámbar ”P3” (Fig.8) indicándonos que las resistencias están funcionado.

c) En el instante en que el horno alcance la temperatura seleccionada las resistencias dejarán de actuar (por medio del termostato) y el piloto ámbar “P3” (Fig.8) se apagará. Asimismo en cuanto baje del valor seleccionado, las resistencias comenzarán a actuar, encendiéndose el piloto “AMBAR”.

Apagado del horno eléctrico.

a) Llevar los dos mandos “MTH” y “MHG” (Fig. 8) a la posición “OFF”. Apagándose los pilotos “AMBAR” y “VERDE” (Fig. 8).

3.-MANTENIMIENTO

Limpieza diaria.

Para que el aparato se mantenga como el primer día, es conveniente seguir las siguientes instrucciones:

- No utilizar detergentes arenosos y abrasivos para su limpieza.
- No utilizar manguera de agua para la limpieza del aparato.
- Es conveniente limpiar diariamente las bandejas recoge-grasas.
- La superficie de los hornos debe limpiarse diariamente después de ser utilizada, para ello se aplicará alguno de los productos desengrasantes específicos del mercado.

Limpieza periódica.

Dada la simplicidad y calidad de estos aparatos, son pocos los aspectos a los que debe prestarse atención desde el punto de vista de mantenimiento preventivo.

- Quitar las placas, parrillas y difusores, sumergiéndolos en una bandeja con agua tibia y un poco de detergente. Luego se frotarán con un cepillo fuerte pero no metálico. El mismo procedimiento ha de seguirse para la limpieza de las bandejas y placas de horno en un baño de agua caliente y jabón.
- Un punto importante es la limpieza periódica de los pilotos para evitar que lleguen a obstruirse.

Indicaciones para el uso del horno.

- Antes de usar el horno se recomienda limpiar su interior con un paño impregnado de agua jabonosa, para evitar malos olores en su primer servicio.
- Se pueden preparar al mismo tiempo varias bandejas de asado, siendo el resultado satisfactorio en todas ellas, debido al sistema calefactor utilizado.

Limpieza de los quemadores de mesa.

- Se incluye como accesorio en todos los aparatos una aguja de limpieza para facilitar la limpieza de los quemadores de mesa.

Accesorio para quitar y poner la puerta del horno.

- Se incluye como accesorio en todos los aparatos con horno unas escuadras para el fácil montaje/desmontaje del horno.

Lista de piezas de recambio

1. Grifo-Válvula de mesa “VM”
2. Piloto de mesa “PM”
3. Termopar de mesa “TM”
4. Grifo termostático de horno “VH”
5. Termopar de horno “TH”
6. Conmutador de horno “CH”
7. Termostato de horno “TH”
8. Regleta de conexiones “R”

NOTA IMPORTANTE:

* Es de vital importancia que la chimenea no quede obstruida, ni siquiera parcialmente, para el buen funcionamiento de los quemadores.
* La sustitución de cualquier componente funcional que pueda afectar a la seguridad deberá ser efectuada por un TÉCNICO AUTORIZADO.
* Como norma general siempre que se sustituya cualquier componente funcional, se debe comprobar que la llave general del gas está cerrada y no hay fuego en las proximidades del aparato.

4.-RECOMENDACIÓN DE PROTECCIÓN AMBIENTAL

Al terminar su vida útil, este producto no debe tirarse en un contenedor de basuras estándar, sino que debe dejarse en un punto de recogida de deshechos eléctricos y equipamiento electrónico para ser reciclado.

Esto viene confirmado por el símbolo que se encuentra en el producto, manual del usuario o embalaje.

Dependiendo de sus características, los materiales pueden reciclarse. Mediante el reciclaje y otras formas de procesamiento de los deshechos eléctricos y el equipamiento electrónico puedes contribuir de forma significativa a ayudar a proteger el medio ambiente.

Contacta con las autoridades locales para más información sobre el punto de recogida más cercano.

Para preservar el medio ambiente, al final de la vida útil de su producto, deposítelo en lugares destinados a ello de acuerdo con la legislación vigente.

Este aparato es únicamente de uso profesional y debe ser utilizado por personal cualificado.

Cher client

Nous vous remercions de la confiance dont vous faites preuve envers notre marque en achetant un appareil à usage professionnel. Nous sommes entièrement convaincus qu'au fil du temps, vous serez pleinement satisfait de votre achat.

Prenez quelques minutes, approchez-vous de l'appareil muni de ce manuel et "au travail !" : les pages remplies de texte sont remplacées par des informations graphiques faciles à comprendre.

Cependant, nous vous conseillons d'étudier attentivement ce manuel compilé par les chefs cuisiniers de FAGOR. Ce n'est qu'ainsi qu'il vous sera possible de tirer le plus grand parti des multiples possibilités et avantages que vous offre cet appareil.

Conservez ce manuel près de l'appareil et toujours à portée de main.

Nous vous souhaitons d'excellents résultats et de grandes satisfactions avec votre nouvelle cuisine.

FAGOR

Sommairee

Installation

Dimensions générales et branchements **1-7**

Caractéristiques techniques **19-23**

Mise en place et nivellement **24**

Raccordement électrique **24**

Raccordement gaz et transformation différents gaz **24**

Utilisation

Allumage de l'appareil **25**

Entretien

Entretien **26**

Recommandation de protection de l'environnement

Recommandation de protection de l'environnement **27**

Caractéristiques techniques

(Tableau nº 1)

Modele			CG7-20	CG7-40	CG7-41	CG7-60	CG7-61	CGB7-61	CG7-10	CG7-11	CGE7-41
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	(mm)	Largeur	350	700	700	1050	1050	1050	700	700	700
		Profondeur	775	775	775	775	775	775	775	775	775
		Hauteur	300	300	850	300	850	850	300	850	850
DIMENSIONS FOUR	(mm)	Largeur	---	---	540	---	540	860	---	540	540
		Profondeur	---	---	660	---	660	560	---	660	660
		Hauteur	---	---	305	---	305	350	---	305	305
POIDS NET (KG.)					130	60	150	150	85	155	100
NOMBRE DE BRÛLEURS	5.000 (Table)		2	3	3	4	4	4	-	-	3
	7.000 (Table)		-	1	1	2	2	2	-	-	1
	8.000 (Mesa)		-	-	-	-	-	-	1	1	-
	7.800 (Four)		-	-	1	-	1	-	-	1	-
	7650 (Four))		-	-	-	-	-	1	-	-	-
CONSOMMATIONS NOMINALES	m³/h	G-110									
		G-120									
		G-130									
		G-150									
		G-20	1.11	2.40	3.22	3.68	4.51	4.51	0.89	1.71	2.40
		G-25	1.13	2.50	3.46	4.28	4.83	4.83			2.50
		G-25.1	1.13	2.49	3.39	4.27	4.75	4.75			2.49
		GZ-35	1.54	3.33	4.48	5.11	6.26	6.26	1.23	2.38	3.33
	Kg/h	G-30	0.87	1.89	2.53	2.89	3.55	3.55	0.70	1.35	1.89
		G-31	0.86	1.86	2.50	2.85	3.49	3.49	0.69	1.33	1.86
PUISSANCE TOTALE	P.C.I (kcal/h)										
TENSION ALIMENTATION (50/60 Hz)	380...415V-3N	Sect. câble									4x1,5mm^2+T
		Fusible int. General									16A
	220…240V-1N	Sect. câble									2x6 mm^2+T
		Fusible int. General									32A
	220V-3	Sect. câble									3x2,5mm^2+T
		Fusible int. General									20A
PUISSANCE TOTALE kW											6

(Tableau nº 2)

Modele			CG7-20 H	CG7-40 H	CG7-41 H	CG7-60 H	CG7-61 H	CGB7-61 H	CGE7-41 H
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	(mm)	Largeur	350	700	700	1050	1050	1050	700
		Profondeur	775	775	775	775	775	775	775
		Hauteur	300	300	850	300	850	850	850
DIMENSIONS FOUR	(mm)	Largeur	---	---	540	---	540	860	540
		Profondeur	---	---	660	---	660	560	660
		Hauteur	---	---	305	---	305	350	305
POIDS NET (KG.)			30	40	130	60	150	150	100
NOMBRE DE BRÛLEURS	5.000 (Table)		-	-		-	-	-	
	7.000 (Table)		2	4	4	6	6	6	4
	8.000 (Mesa)		-	-	-	-	-	-	-
	7.800 (Four)		-	-	1	-	1	-	-
	7650 (Four))		-	-	-		-	1	-
CONSOMMATIONS NOMINALES	m³/h	G-110							
		G-120							
		G-130							
		G-150							
		G-20	1.46	2.92	3.75	4.38	5.21	5.21	2.92
		G-25	1.60	3.20	4.16	5.09	5.76	5.76	3.20
		G-25.1	1.60	3.19	4.09	5.08	5.69	5.69	3.19
		GZ-35	2.03	4.06	5.20	6.08	7.23	7.23	4.06
	Kg/h	G-30	1.15	2.30	2.95	3.44	4.10	4.10	2.30
		G-31	1.13	2.26	2.90	3.39	4.03	4.03	2.26

(Tableau nº 3)

Modele			CG7-30 D	CG7-30 I	CG7-31 D	CG7-31 I	CG7-50	CG7-51
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	(mm)	Largeur	700	700	700	700	1050	1050
		Profondeur	775	775	775	775	775	775
		Hauteur	300	300	850	850	300	850
DIMENSIONS FOUR	(mm)	Largeur	---	---	540	540	---	540
		Profondeur	---	---	660	660	---	660
		Hauteur	---	---	305	305	---	305
POIDS NET (KG.)			40	40	130	130	70	150
NOMBRE DE BRÛLEURS	5.000 (Table)		2	-		-	-	
	7.000 (Table)		1	4	4	6	6	4
	8.000 (Mesa)		-	-	-	-	-	-
	7.800 (Four)		-	-	1	1	-	-
	7650 (Four))		-	-	-	-	1	-
CONSOMMATIONS NOMINALES	m³/h	G-110						
		G-120						
		G-130						
		G-150						
		G-20	1.84	1.84	2.67	2.67	5.21	3.95
		G-25	1.93	1.93	2.89	2.89	5.76	4.26
		G-25.1	1.93	1.93	2.83	2.83	5.69	4.19
		GZ-35	2.56	2.56	3.70	3.70	7.23	5.49
	Kg/h	G-30	1.45	1.45	2.10	2.10	4.10	3.11
		G-31	1.43	1.43	2.07	2.07	4.03	3.06

Puissance des brûleurs (Tableau nº 4)

BRÛLEUR		BRÛLEUR 5.000	BRÛLEUR 7.000	BRÛLEUR 8.400	FOUR CGB 7.800	FOUR 7.800
PUISSANCE CALORIFIQUE NOMINAL Kw/h	G-20/G-30/G-31/GZ-35	5.25	6.9	8,4	7.8	7.8
	G-25	4.6	6.5		7.8	7.3
	G-25.1	4.6	6.5		7.3	7.3

Gaz de référence (Tableau nº 5)

	Kcal/m³				**Kcal/kg**	
	GAZ NATUREL				G.L.P.	
	G-20	G-25	G-25.1	GZ-35	G-30	G-31
PUISSANCE CALORIFIQUE INFÉRIEUR	8.573	7.372	8.573	7.372	10.901	11.066

Consommation d'air (Tableau nº 6)

Mod.	**Consommation d'air nécessaire pour la combustion Nm³/h**
CG7-20; CG7-10	10
CG7-11;CGF7-31 D/I	17
CG7-20 H	19
CG7-40, CGE7-41	22
CG7-41	30
CG7-60	33
CG7-61	36
CG7-60 h	39
CG7-41 H	42
CG7-61H	43

Diamètre des injecteurs et réglage (Tableau nº7)

FAMILIE / GAZ		BRÛLEUR 5.000			BRÛLEUR 7.000			BRÛLEUR 8.000			BRÛLEUR 7.800			BRÛLEUR CGB 7.800	
		ϕInjecteur (mm)	H (mm)	D (mm)	ϕInjecteur (mm)	H (mm)	D (mm)	ϕInjecteur (mm)	H (mm)	D (mm)	ϕInjecteur (mm)	H (mm)	D (mm)	ϕϕInjecteur (mm)	H (mm)
1a	G-110	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	G-130														
	G-150														
2a	G-20	1.65	12	25	1.95	10	18	2.10	12		2.05	24	-	2.50	14
	G-25														
	G-25.1														
	GZ-35	2.45			2.90										
3a	G-30	1.10	25		1.25	10	18	1.5	25		1.35	24	-	1.65	14
	G-31													1.65	

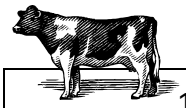
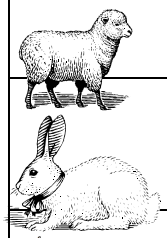
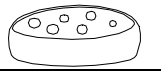
(Tableau nº8)

FAMILIE GAZ		VOYANT PLATEAU		VOYANT FOUR	
		ϕϕInjecteur (mm)	H (mm)	ϕInjecteur (mm)	H (mm)
1a	G-110	-	-	-	-
	G-130				
	G-150				
2a	G-20	1.65	-	0.40	-
	G-25				
	G-25.1				
	GZ-35	2.45			
3a	G-30	1.10	-	0.25	-
	G-31				

Catégories, gaz et pressions de fonctionnement (Tableau nº 9)

Pays de destination	**Pressions (mbar)**	**Catégories**
FR	8 ;20/25 ;28-30/37	III1c2E+3+
IT	8 ;20 ;28-30/37	III1a2H3+
DK-SE	8 ;20 ; 30	III2a3B/P
ES	8 ;20 ;28-30/37	III1ace2H3+
DK-SE-FI-NO-LT-LV-EE-BG-RO-HR-TR	20; 30	II2H3B/P
AT	20 ;50	II2H3B/P
DE-LU	20; 50	II2E3B/P
IT-GB-PT-IE-CH-GR-SK-SI-CZ	20 ; 28-30/37	II2H3+
NL	25 ; 30	II2L3B/P
FR-BE	20/25 ; 28-30/37	II2E+3+
PL	20 ;13 ; 28-30	II2Els2B/P
HU	25 ; 30	II2HS3B/P
MT-CY-IS	30	I3B/P

Positions et températures (approximatives) du four (Tableau nº 10)

	170-190ºC		160-180ºC			
	180-200ºC		180-240ºC	1 2 3 4 5 6 7 8	125ºC 175ºC 215ºC 250ºC 265ºC 285ºC 310ºC 340ºC	1 2 3 4 5 6 7 8	90ºC 120ºC 170ºC 200ºC 230ºC 260ºC 280ºC 315ºC
	180-200ºC		160-180ºC				
	180-200ºC		160-180ºC				
	160-180ºC		190-210ºC				

1.-INSTALLATION:

Mise en place et nivellement

- La mise en place ainsi que l'installation électrique et de gaz doivent toujours être effectuées par un TECHNICIEN AGRÉÉ, conformément aux normes de chaque pays.
- Il convient d'installer une hotte aspirante pour un fonctionnement correct.
- Installez l'appareil dans un local bien aéré.
- Niveler et régler la hauteur de l'appareil. (Fig. 1) et (Fig. 1A)

Branchement électrique

La connexion électrique de l'appareil doit toujours être réalisée par un TECHNICIEN PROFESSIONNEL, au fait des normes de chaque pays.

- Vérifier que la tension du réseau correspond à celle qui est indiquée sur la plaque de caractéristiques.
- Pour le branchement, utiliser un câble de conduite en polychloroprène ou un autre matériel ayant des caractéristiques similaires (H05RN-F).
- Placer, sur la prise réseau, un interrupteur général pourvu de fusibles, indépendant de l'appareil, et dont la distance entre contacts est égale ou supérieure à 3mm.
- Il est obligatoire de connecter l'appareil à une prise de terre. Le fabricant n'est pas responsable des dommages qui pourraient être causés par le manque de suivi de cette exigence.
- La section de câble conduite et la valeur des fusibles à installer sur le interrupteur général, sont indiquées sur le tableau Nº 2.
- La situation de la réglette de connexions est indiquée par la lettre "R".

TRÈS IMPORTANT : Avant de placer le bandeau de commande, fixer avec force la conduite d'alimentation électrique au presse étoupe.

En cas d'installation de plusieurs appareils en ligne, ceux-ci devront être connectés entre eux et à la prise de terre, par le point prévu pour cela, et qui se trouve placé sur la base de l'appareil, dans la zone arrière.

Mise en place et nivellement

La connexion de gaz de l'appareil doit toujours être réalisée par un Technicien Autorisé, en respectant les normes de chaque pays.

L'installation générale doit être équipée d'un robinet d'arrêt et d'un régulateur de pression. Il est aussi conseillé d'installer un robinet de coupure pour chaque appareil de consommation.

La prise de gaz est définie dans le paragraphe "Dimensions générales et branchements" par la lettre G.

Transformation différents gaz

Si l'appareil est préparé pour un gaz différent de celui de l'installation, vous devrez procéder de la façon suivante:

Coupez l'arrivée de gaz dans l'appareil si elle est connectée. (Toute transformation des conditions du circuit de gaz de l'appareil devra être effectuée par un TECHNICIEN).

Transformation des brûleurs de la plaque et du four

Remplacement des injecteurs

Démontez les injecteurs "I" des brûleurs (Fig. 3) et remplacez-les par les injecteurs adaptés au gaz à utiliser (Tableau 7)

Réglage air brûleurs.

Placez le régulateur d'air "C" (Fig. 3) à la mesure "H" (Tableau 7) suivant le gaz à utiliser

Transformation des voyants

Pour passer au GAZ NATUREL, il faudra procéder de la façon suivante: desserrer la vis “A” de la Fig.4 (détail A).
Sous la vis “A” se trouve l’injecteur de 0,25mm “B” qu’il faudra desserrer pour le remplacer par l’injecteur de 0,40mm fourni avec les tuyères.
Tourner le régulateur d’air “C” jusqu’à stabilisation de la flamme.
Pour transformer au GAZ DE VILLE, ajuster la flamme du voyant en tournant la vis de réglage “B” jusqu’à stabilisation de la flamme.

Réglage du débit minimum robinets de plateau

IMPORTANT: avant le réglage, le brûleur fonctionnera pendant au moins 15 minutes à plein régime.

a) Pour le GAZ NATUREL et le GAZ DE VILLE, tourner la vis “F” de réglage dans un sens ou dans un autre jusqu’à ce que la flamme se stabilise en position minimum. Pour G.P.L., on appuiera à fond (fig.5).

2.-UTILISATION

Allumage de l’appareil

Allumage des brûleurs de table.

a) Ouvrir la clé générale installée à l’extérieur de l’appareil. Dans les modèles CG9-11 et CG9-10, il est nécessaire de retirer la rondelle.

b) Presser légèrement jusqu’à libération de la commande correspondant au brûleur que l’on souhaite allumer, et le tourner dans le sens inverse aux aiguilles d’une montre jusqu’à la position VOYANT (Fig. 6, Nº 2), appuyer à nouveau dans cette position et approcher du voyant une flamme jusqu’à ce qu’il se stabilise.

c) A partir de ce moment, pour allumer le brûleur, tourner la commande dans le sens inverse aux aiguilles d’une montre jusqu’aux positions MAXIMUM (Fig. 6, Nº 3). Position MINIMUM (Fig. 6, Nº 4)

d) Après avoir atteint cette position, libérer la commande.

IMPORTANT: pour passer de la position MAXIMUM à une autre, il faudra toujours presser la commande.

Éteindre les brûleurs de plateau.

a) Si on se trouve dans l’une des positions MAXIMUM, MINIMUM ou intermédiaire, il faudra presser la commande et tourner dans le sens des aiguilles d’une montre jusqu’à la position VOYANT (Fig. 6, Nº 2) et arrêter d’appuyer.Dans cette position, le brûleur s’éteindra, et le voyant d’allumage continuera à fonctionner.

b) Pour éteindre le voyant, presser la commande et tourner jusqu’à la position ÉTEINTE (Fig. 6, Nº 1).

llumage du four à gaz.

a) En utilisant le levier lève-plaques on logera la première plaque du four dans le four OP. Dans le reste des fours, déplacer le couvercle accès lors de l’allumage du témoin.

b) Presser l’interrupteur “P1” (Fig. 7), tout en pressant plusieurs fois le piézoélectrique du voyant “P3”, jusqu’à ce que la flamme du voyant reste allumée. Maintenir “P1” appuyé à fond, jusqu’à ce que, si on le lâche, la flamme du voyant reste stable.

c) A partir de ce moment, pour allumer le brûleur, tourner la commande “P2” du thermostat (Fig. 7) dans le sens inverse aux aiguilles d’une montre, et le fixer dans la position correspondant à la température choisie (voir tableau nº 10).

d) Pour aider à allumer le four, lors de l’achat de chaque cuisine, un élément lève plaques est inclus, permettant de vérifier le bon fonctionnement du four. On peut en observer le mode d’emploi dans la figure suivante.

Eteindre le four à gaz.

a) Tourner la commande du thermostat (Fig.7) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position voyant "PO". Dans cette position, le brûleur s'éteindra, et le voyant allumage restera.

b) Pour éteindre le voyant appuyer à fond l'interrupteur "P2" (Fig. 7).

Allumage du four électrique.

a) Après avoir choisi le système de chauffage tourner la commande "MHG" jusqu'à la position choisie (Fig. 8). On allumera alors le voyant "P2" (Fig. 8) (vert) qui nous indiquera que le four est prêt à fonctionner.

b) Sélectionner la température en fonction du tableau nº 10, en tournant la commande "MTH" (Fig. 8) sur la position choisie, et le voyant "P3" (Fig. 8) (orange) s'allumera, nous indiquant que les résistances fonctionnent.

c) Lorsque le four atteint la température choisie, les résistances arrêtent de fonctionner (par l'intermédiaire du thermostat) et le voyant "P3" (Fig. 8) "ORANGE" s'éteint. De même, quand la valeur sélectionnée diminue, les résistances commencent à agir et le voyant "ORANGE" s'allume.

Eteindre le four électrique.

a) Amener les deux commandes "MTH" et "MHG" (Fig. 8) sur la position "OFF". les voyants "ORANGE" et "VERT" s'éteignent (Fig.8).

3.-ENTRETIEN

Nettoyage quotidien.

Pour que l'appareil se maintienne comme au premier jour dans les conditions de fonctionnement et avec les rendements corrects, il convient de suivre les instructions suivantes:

- Ne jamais utiliser de détergents sableux ou de produits abrasifs, pour le nettoyage.
- Ne pas utiliser de jet d'eau pour le nettoyer.
- Il convient de nettoyer tous les jours les récipients de récupération de graisse.
- La surface des fours doit être nettoyée tous les jours après usage, en appliquant l'un des produits de dégraissage spécifiques existant sur le marché.

Nettoyage périodique.

Étant donné la simplicité et la qualité de ces appareils, il y a peu d'aspects auxquels il convient de faire attention quant à l'entretien préventif.

- Retirer les plaques, les grilles et les diffuseurs, les immerger dans un récipient avec de l'eau tiède et un peu de détergent, puis les frotter avec une brosse dure non métallique. Agir de même pour nettoyer les grilles et les plaques du four dans un bain d'eau chaude avec du savon.
- Le nettoyage périodique des voyants est important pour éviter leur obstruction.

Indications pour l'utilisation du four.

- Avant d'utiliser le four, il est recommandé d'en nettoyer l'intérieur avec un chiffon imprégné d'eau savonneuse, afin d'éviter les mauvaises odeurs lors de la mise en service.
- On peut préparer plusieurs grilles de cuisson en même temps, le système de chauffage utilisé permettra un résultat satisfaisant avec toutes celles-ci.

Nettoyage des brûleurs de la plaque.

* Une aiguille de nettoyage, inclue comme accessoire dans tous les appareils, facilite le nettoyage des brûleurs de la plaque.

Accessoire pour retirer la porte du four.

* Il est inclus comme accessoire dans tous les appareils avec four à cornières pour un montage/démontage facile du four.

COMPOSANTS FONCTIONNELS.

1) Robinet-obturateur de table “VM”
2) Voyant de plaque “PM”
3) Thermocouple de plaque “TM”
4) Robinet thermostatique de four “VH”
5) Thermocouple de four “TH”
6) Commutateur de four “CH”
7) Thermostat du four “TH”
8) Réglette de connexions “R”

NOTE IMPORTANT:

* Il est extrêmement important que la cheminée ne soit pas bouchée, même partiellement, afin d'assurer le bon fonctionnement des brûleurs.
* Le remplacement de tout composant fonctionnel pouvant affecter la sécurité devra être effectué par un TECHNICIEN AGRÉÉ.
* En général, chaque fois qu'un composant fonctionnel est remplacé, vérifiez que le robinet général de gaz est fermé et qu'il n'y a pas de feu à proximité de l'appareil.

4.-RECOMMANDATION DE PROTECTION DE L’ENVIRONNEMENT

En fin de vie utile, ce produit ne doit pas être jeté dans un conteneur d’ordures standard, mais il doit être déposé dans un point de récupération d’appareils électriques et d’équipements électroniques afin d’être recyclé.

Ce fait est confirmé par un symbole qui se trouve sur le produit, le manuel d’utilisation ou l’emballage.

En fonction de leurs caractéristiques, les matériaux peuvent être recyclés. Le recyclage et les autres formes de gestion des résidus électriques et des équipements électroniques, vous permettent de grandement contribuer à aider à protéger l’environnement.

Contactez les autorités locales pour plus d’informations quant au point de récupération le plus proche.

Afin de préserver l’environnement, en fin de vie utile de votre produit, veuillez le déposer dans les lieux prévus à cet effet, conformément à la législation en vigueur.

Cet appareil est exclusivement destiné à l'usage professionnel et doit être utilisé par du personnel qualifié.

Dear Costumer

We would like to thank you for the confidence you have shown in our product on purchasing a professional appliance. We are totally convinced that in time you will be completely satisfied with your purchase.

Take a few minutes of your time and get to know the appliance with this instructions manual and "down to work": the easy to understand graphical information replaces pages full of writing.

Nevertheless, we recommend you thoroughly read this manual compiled by FAGOR's kitchen supervisors, in order to benefit to the maximum from the multiple possibilities and advantages this appliance offers you.

Keep this manual near to the appliance and at all times in an accessible place.

Lastly, we wish you success and hope that you will be fully satisfied with your new cooker.

FAGOR

INDEX

Installation

General and connection dimensions **1-7**

Technical specifications **29-33**

Positioning and levelling **34**

Electrical connection **34**

Connection and conversion to different gases **34**

Use

Turning the appliance on **35**

Maintenance

Maintenance **36**

Environmental protection recommendation

Environmental protection recommendation **37**

Technical specifications

(Table no. 1)

Model			CG7-20	CG7-40	CG7-41	CG7-60	CG7-61	CGB7-61	CG7-10	CG7-11	CGE7-41
EXTERNAL DIMENSIONS	(mm)	Width	350	700	700	1050	1050	1050	700	700	700
		Depth	775	775	775	775	775	775	775	775	775
		Height	300	300	850	300	850	850	300	850	850
OVEN DIMENSIONS	(mm)	Width	---	---	540	---	540	860	---	540	540
		Depth	---	---	660	---	660	560	---	660	660
		Height	---	---	305	---	305	350	---	305	305
NET WEIGHT (kg)			30	40	130	60	150	150	85	155	100
NUMBER OF BURNERS	5.000 (Table)		2	3	3	4	4	4	-	-	3
	7.000 (Table)		-	1	1	2	2	2	-	-	1
	8.000 (Table)		-	-	-	-	-	-	1	1	-
	7.800 (Oven)		-	-	1	-	1	-	-	1	-
	7650 (Oven)		-	-	-	-	-	1	-	-	-
NOMINAL CONSUMPTIONS	m³/h	G-110									
		G-120									
		G-130									
		G-150									
		G-20	1.11	2.40	3.22	3.68	4.51	4.51	0.89	1.71	2.40
		G-25	1.13	2.50	3.46	4.28	4.83	4.83			2.50
		G-25.1	1.13	2.49	3.39	4.27	4.75	4.75			2.49
		GZ-35	1.54	3.33	4.48	5.11	6.26	6.26	1.23	2.38	3.33
	Kg/h	G-30	0.87	1.89	2.53	2.89	3.55	3.55	0.70	1.35	1.89
		G-31	0.86	1.86	2.50	2.85	3.49	3.49	0.69	1.33	1.86
TOTAL POWER	P.C.I (kcal/h)										
SUPPLY VOLTAGE 50/60Hz	380...415V-3N	Cable Sect									4x1,5mm^2+T
		Power Switch Fuse									16A
	220…240V-1N	Cable Sect									2x6 mm^2+T
		Power Switch Fuse									32A
	220V-3	Cable Sect									3x2,5mm^2+T
		Power Switch Fuse									20A
TOTAL ELECTRIC POWER Kw/h											6

(Table no. 2)

Model			CG7-20 H	CG7-40 H	CG7-41 H	CG7-60 H	CG7-61 H	CGB7-61 H	CGE7-41 H
EXTERNAL DIMENSIONS	(mm)	Width	350	700	700	1050	1050	1050	700
		Depth	775	775	775	775	775	775	775
		Height	300	300	850	300	850	850	850
OVEN DIMENSIONS	(mm)	Width	---	---	540	---	540	860	540
		Depth	---	---	660	---	660	560	660
		Height	---	---	305	---	305	350	305
NET WEIGHT (kg)			30	40	130	60	150	150	100
NUMBER OF BURNERS	5.000 (Table)		-	-		-	-	-	
	7.000 (Table)		2	4	4	6	6	6	4
	8.000 (Table)		-	-	-	-	-	-	-
	7.800 (Oven)		-	-	1	-	1	-	-
	7650 (Oven)		-	-	-		-	1	-
NOMINAL CONSUMPTIONS	m³/h	G-110							
		G-120							
		G-130							
		G-150							
		G-20	1.46	2.92	3.75	4.38	5.21	5.21	2.92
		G-25	1.60	3.20	4.16	5.09	5.76	5.76	3.20
		G-25.1	1.60	3.19	4.09	5.08	5.69	5.69	3.19
		GZ-35	2.03	4.06	5.20	6.08	7.23	7.23	4.06
	Kg/h	G-30	1.15	2.30	2.95	3.44	4.10	4.10	2.30
		G-31	1.13	2.26	2.90	3.39	4.03	4.03	2.26

(Table no. 3)

Model			CG7-30 D	CG7-30 I	CG7-31 D	CG7-31 I	CG7-50	CG7-51
EXTERNAL DIMENSIONS	(mm)	Width	700	700	700	700	1050	1050
		Depth	775	775	775	775	775	775
		Height	300	300	850	850	300	850
OVEN DIMENSIONS	(mm)	Width	---	---	540	540	---	540
		Depth	---	---	660	660	---	660
		Height	---	---	305	305	---	305
NET WEIGHT (kg)			40	40	130	130	70	150
NUMBER OF BURNERS	5.000 (Table)		2	-		-	-	
	7.000 (Table)		1	4	4	6	6	4
	8.000 (Table)		-	-	-	-	-	-
	7.800 (Oven)		-	-	1	1	-	-
	7650 (Oven)		-	-	-	-	1	-
NOMINAL CONSUMPTIONS	m³/h	G-110						
		G-120						
		G-130						
		G-150						
		G-20	1.84	1.84	2.67	2.67	5.21	3.95
		G-25	1.93	1.93	2.89	2.89	5.76	4.26
		G-25.1	1.93	1.93	2.83	2.83	5.69	4.19
		GZ-35	2.56	2.56	3.70	3.70	7.23	5.49
	Kg/h	G-30	1.45	1.45	2.10	2.10	4.10	3.11
		G-31	1.43	1.43	2.07	2.07	4.03	3.06

Burner powers (Table no. 4)

BURNER		BURNER 5.000	BURNER 7.000	BURNER 8.400	OVEN CGB 7.800	OVEN 7.800
NOMINAL CALORIFIC POWER Kw/h	G-20/G-30/G-31/GZ-35	5.25	6.9	8,4	7.8	7.8
	G-25	4.6	6.5		7.8	7.3
	G-25.1	4.6	6.5		7.3	7.3

Reference gases (Table no. 5)

	Kcal/m³				**Kcal/kg**	
	NATURAL GAS				L.P.G.	
	G-20	G-25	G-25.1	GZ-35	G-30	G-31
LOWER CALORIFIC POWER	8.573	7.372	8.573	7.372	10.901	11.066

Air consumption (Table no. 6)

Mod.	**Air consumption necessary for Nm³/h combustion**
CG7-20; CG7-10	10
CG7-11;CGF7-31 D/I	17
CG7-20 H	19
CG7-40, CGE7-41	22
CG7-41	30
CG7-60	33
CG7-61	36
CG7-60 h	39
CG7-41 H	42
CG7-61H	43

Injector diameter and adjustment (Table no. 7)

FAMILY / GAS		BURNER 5.000			BURNER 7.000			BURNER 8.000			BURNER 7.800			BURNER CGB 7.800	
		ϕInjector (mm)	H (mm)	D (mm)	ϕInjector (mm)	H (mm)	D (mm)	ϕInjector (mm)	H (mm)	D (mm)	ϕInjector (mm)	H (mm)	D (mm)	ϕInjector (mm)	H (mm)
1a	G-110	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	G-130														
	G-150														
2a	G-20	1.65	12	25	1.95	10	18	2.10	12		2.05	24	-	2.50	14
	G-25														
	G-25.1														
	GZ-35	2.45			2.90										
3a	G-30	1.10	25		1.25	10	18	1.5	25		1.35	24	-	1.65	14
	G-31													1.65	

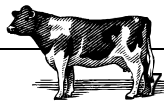
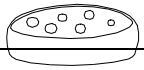
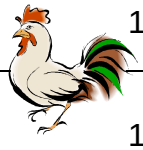
(Table nº8)

FAMILY/ GAS		TABLE PILOT		OVEN PILOT	
		ϕInjector (mm)	H (mm)	ϕInjector (mm)	H (mm)
1a	G-110	-	-	-	-
	G-130				
	G-150				
2a	G-20	1.65	-	0.40	-
	G-25				
	G-25.1				
	GZ-35	2.45			
3a	G-30	1.10	-	0.25	-
	G-31				

Operating categories, gases and pressures (Table no. 9)

Country of destination	Pressure (mbar)	Categories
AT	20*50	$II_{2H3B/P}$
BE - FR	20/25*28-30/37	II_{2E+3+}
CH	20*28-30/37 ; 20*50	$II_{2H3+} * II_{2H3B/P}$
CY – MT	30*28-30/37	$I_{3B/P} * I_{3+}$
CZ – EE – LT – LV – SI – SK	20*28-30/37 ; 20*30	$II_{2H3+} * II_{2H3B/P}$
DE	20*50	$II_{2E3B/P}$
DK – FI – NO – SE	20*30	$II_{2H3B/P}$
ES – GB – GR – IE – IT – PT	20*28-30/37	II_{2H3+}
HU	25*30	$II_{2S3B/P}$
IS	30	$I_{3B/P}$
LU	20*28-30/37 ; 20/25*28-30/37	$II_{2E3+} * II_{2E+3+}$
NL	25*30	$II_{2L3B/P}$
PL	20*13*36	$II_{2ELs3B/P}$
RO	20*30/50	$II_{2H3B/P}$

Oven positions and temperatures (approximate) (Table no. 10)

		GAS OVEN		ELECTRIC OVEN	
 170-190ºC	160-180ºC		°C		°C
180-200ºC	180-240ºC	1	125ºC	1	90ºC
180-200ºC	160-180ºC	2	175ºC	2	120ºC
180-200ºC	 160-180ºC	3	215ºC	3	170ºC
 160-180ºC	190-210ºC	4	250ºC	4	200ºC
		5	265ºC	5	230ºC
		6	285ºC	6	260ºC
		7	310ºC	7	280ºC
		8	340ºC	8	315ºC

1.-INSTALATION:

Positioning and levelling

- The positioning and electrical and gas installation should always be carried out by an AUTHORISED TECHNICIAN, observing the standards of each country.
- It is advisable to install an extraction hood for the optimum operation of the appliance.
- Place the appliance in a well ventilated place.
- Level and adjust the height of the appliance.(Fig. 1) and (Fig. 1A)

Electrical connection

The appliance's electrical connection must always be carried out by an AUTHORISED TECHNICIAN, observing the regulations in each country.

- Check that the mains voltage corresponds to that indicated on the name plate.
- Use cable sleeves made out of polychloroprene or other similar materials (H05RN-F), for the connection.
- A switch device should be installed next to the appliance for all the phases, with a gap of a minimum of 3 mm between contacts. This switch will be equipped with fuses.
- It is obligatory to earth the appliance. The manufacturer will not be held liable for damage originated by failure to observe this requirement The section of cable sleeve and the rating of the fuses to be installed in the power switch are indicated in diagram no. 2.
- The position of the terminal strip is indicated with the letter “R”.

VERY IMPORTANT: Before installing the control panel, attach the electrical supply cable securely to the stuffing box.

When several appliances are installed in series, they should be earthed to each other using the point assigned for this purpose, located in the appliance's base, at the back.

Gas connection

The appliance's gas connection must always be carried out by an Authorised Technician, observing the regulations in each country.

The general installation must have a stop-cock and a pressure regulator and it also advisable to install a shut-off cock on each individual appliance.

The gas inlet is defined in the “General and connection dimensions” section with the letter G.

Conversion to different gases

If the appliance is prepared for a different type of gas to the one available in the installation, you should proceed as follows:

Cut off the gas to the appliance if connected. (All conversions of the appliance's gas circuit must always be carried out by a QUALIFIED TECHNICIAN).

Table and oven burner conversion

Injector replacement.

Dismantle the “A” injectors (Fig. 3) and replace them with suitable ones depending on the gas to be used (Table 7)

Burner air adjustment.

Position the air regulator “C” (Fig. 3) to the “H” measurement (Table 7) depending on the gas to be used.

Pilot conversion

To convert to NATURAL GAS, please proceed as follows: Loosen screw “A” of the Fig. 4 (detail A).
The 0.25 mm injector “B” is underneath screw “A”, which must be loosened and replaced by the 0.40 mm injector supplied with the nozzles.
Turn the air regulator “C” until the flame steadies.
To convert to TOWN GAS, the adjustment of the pilot flame will be carried out turning the adjusting screw “B” until the flame is stable.

Table taps minimum flow adjustment

IMPORTANT: before adjustment, the burner must have fully operating for at least 15 minutes.

a) For NATURAL GAS and TOWN GAS, turn adjustment screw “F” one way or the other until the flame is established in the minimum position. For L.P.G. it will be fully tightened (Fig. 5).

2.-USE

Turning the burners on.

a) Open the main general gas-tap installed on the outside of the appliance. It is necessary to remove the shield in the CG9-11 and CG9-10 models.

b) Lightly press the control corresponding to the burner you want to ignite until it becomes unlocked and turn it anticlockwise to the PILOT position (Fig. 6, no. 2), press this position again and light the pilot with a flame until it is stable.

c) Then onwards, to ignite the burner, turn the control anticlockwise to the MAXIMUM position (Fig. 6, no. 3). MINIMUM position (Fig. 6, no. 4). Loosen the control when this position is reached.

IMPORTANT: To go to the MAXIMUM position or any other one, you must always press the control.

Switching the table burners off.

a) If it is in any of the MAXIMUM, MINIMUM or intermediate positions, the control must be pressed and turned clockwise to the PILOT position (Fig. 6, no. 2) and then stop pressing it. In this position, the burner will switch off, and the pilot will remain on.

b) To turn the pilot off, press the control and turn it to the OFF position (Fig. 6, no. 1).

Turning the gas oven on.

a) Using the plate lifting lever will clear the first oven plate in the OP oven. In the rest of the ovens, move the pilot light ignition access cover.

b) Press the “P1” push button and at the same time press the pilot piezoelectric “P3” repeatedly, until the pilot flame lights up. Keep “P1” fully pressed down until the pilot flame is stable when it is released,(Fig.7).

c) Then onwards, to light the burner, turn the thermostat control “P2” anticlockwise, to the position corresponding to the chosen temperature (refer to table no. 10).

d) To assist turning on the oven, a plate lifting plate is included with each cooker to check the proper functioning of the oven. Their method of use can be observed in the following figure.

Switching the gas oven off.

a) Turn the thermostat control (Fig. 7) clockwise to the pilot position “PO”. In this position, the burner will switch off, and the pilot will remain on.

b) To switch the pilot off, press push button “P2” fully in (Fig. 7).

Turning the electric oven on.

a) Once the heating system has been decided upon (Fig. 8), turn the “MHG” control to the desired position. The pilot “P2” (Fig.8) (green) will then turn on, indicating that the oven is ready for operation.

b) Select the temperature according to table no. 10, turning the “MTH” (Fig.8) control to the chosen position. Pilot “P3” (Fig. 8) (amber) will turn on indicating that the resistors are working.

c) When the oven reaches the selected temperature, the resistors stop working (by means of the thermostat) and the “AMBER” pilot “P3” (Fig. 8) will turn off. Additionally, as soon as the selected value lowers, the resistors will start to work and the “AMBER” pilot will turn on.

Switching off the electric oven.

a) Take the two “MTH” and “MHG” (Fig. 8) controls to the “OFF” position. The “AMBER” and “VERDE” pilots turn off (Fig. 8).

3.-MAINTENANCE:

FUNCTIONAL COMPONENTS.

1. Table tap-valve “VM”
2. Table pilot “PM”
3. Table thermocouple “TM”
4. Oven thermostatic tap “VH”
5. Oven thermocouple “TH”
6. Oven switch “CH”
7. Oven thermostat “TH”
8. Terminal strip “R”

IMPORTANT NOTE:

* It is vital that the flue pipe does not become blocked, not even partially, for the proper functioning of the burners.
* The replacement of any functional component that can affect the safety of the appliance must be carried out by an AUTHORISED TECHNICIAN.
* As a general rule, whenever an operating component is replaced, you must check that the mains tap is shut and that is no fire in the vicinity of the appliance.

4.-ENVIRONMENTAL PROTECTION RECOMMENDATION

On ending its useful life, this product must not be thrown away in a standard rubbish bin, but must be left in an electrical waste and electronic equipment collection point for recycling.

This is confirmed by the symbol on the product, user manual, or packaging.

Depending on the symbol, the materials can be recycled. By recycling and other ways of processing electrical waste and electronic equipment, you can significantly contribute to protecting the environment.

Contact your local authorities for more information of the nearest collection point.

To conserve the environment at the end of the useful life of your product, leave it in the appropriate places in accordance with the current legislation.

This appliance is only for professional usage and must be used by qualified personnel.

Sehr geehrter Kunde

wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf eines für den professionellen Gebrauch bestimmten Gerätes unserer Marke bewiesen haben. Wir sind fest davon überzeugt, dass Sie auch nach langer Zeit noch vollkommen zufrieden mit Ihrem Kauf sein werden.

Nehmen Sie sich einige Minuten Zeit, begeben Sie sich mit diesem Handbuch zum Gerät und „Hand ans Werk": Die leicht verständlichen Bildinformationen ersetzen die bisher verwendeten Volltextseiten.

Allerdings raten wir Ihnen dazu, das vorliegende, von den FAGOR-Küchenchefs verfasste Handbuch gründlich durchzulesen, da Sie nur so in den Genuss der vielfältigen Möglichkeiten und Vorteile dieses Gerätes kommen können.

Bewahren Sie dieses Handbuch stets in Gerätenähe und an einem gut zugänglichen Ort auf.

Wir wünschen Ihnen nun viel Spaß und viel Erfolg mit Ihrem neuen Herd.

FAGOR

Inhaltsangabe

Installation

Allgemeine Abmessungen und Zuleitungen **1-7**

Technische Eigenschaften **39-43**

Aufstellung und Nivellierung **44**

Elektrischer Anschluss **44**

Gasanschluss und Umrüstung auf die verschiedenen Gasen **44**

Gebrauch

Einschalten des Gerätes **45**

Wartung

Wartung **46**

Umweltschutzempfehlung

Umweltschutzempfehlung **47**

Technische Eigenschaften

(Tabelle Nr. 1)

Modell			CG7-20	CG7-40	CG7-41	CG7-60	CG7-61	CGB7-61	CG7-10	CG7-11	CGE7-41
AUSSEN-ABMESSUNGEN	(mm)	Breite	350	700	700	1050	1050	1050	700	700	700
		Tiefe	775	775	775	775	775	775	775	775	775
		Höhe	300	300	850	300	850	850	300	850	850
OFEN-ABMESSUNGEN	(mm)	Breite	---	---	540	---	540	860	---	540	540
		Tiefe	---	---	660	---	660	560	---	660	660
		Höhe	---	---	305	---	305	350	---	305	305
NETTOGEWICHT (kg)			30	40	130	60	150	150	85	155	100
ANZAHL BRENNER	5.000 (Tisch)		2	3	3	4	4	4	-	-	3
	7.000 (Tisch)		-	1	1	2	2	2	-	-	1
	8.000 (Tisch)		-	-	-	-	-	-	1	1	-
	7.800 (Ofen)		-	-	1	-	1	-	-	1	-
	7650 (Ofen)		-	-	-	-	-	1	-	-	-
NENNVERBRAUCHSWERTE	m^3/h	G-110									
		G-120									
		G-130									
		G-150									
		G-20	1.11	2.40	3.22	3.68	4.51	4.51	0.89	1.71	2.40
		G-25	1.13	2.50	3.46	4.28	4.83	4.83			2.50
		G-25.1	1.13	2.49	3.39	4.27	4.75	4.75			2.49
		GZ-35	1.54	3.33	4.48	5.11	6.26	6.26	1.23	2.38	3.33
	Kg/h	G-30	0.87	1.89	2.53	2.89	3.55	3.55	0.70	1.35	1.89
		G-31	0.86	1.86	2.50	2.85	3.49	3.49	0.69	1.33	1.86
GESAMTANSCHLUSSWERT	P.C.I (kcal/h)										
SPANNUNGS-VERSORGUNG 50/60Hz	380...415V-3N	Querschnitt Schlauch									$4x1,5mm^2+T$
		Interne Hauptsicherung									16A
	220…240V-1N	Querschnitt Schlauch									$2x6\ mm^2+T$
		Interne Hauptsicherung									32A
	220V-3	Querschnitt Schlauch									$3x2,5mm^2+T$
		Interne Hauptsicherung									20A
ELEKTRISCHE GESAMTANSCHLUSSWERT Kw/h											6

(Tabelle Nr. 2)

Modell			CG7-20 H	CG7-40 H	CG7-41 H	CG7-60 H	CG7-61 H	CGB7-61 H	CGE7-41 H
AUSSEN-ABMESSUNGEN	(mm)	Breite	350	700	700	1050	1050	1050	700
		Tiefe	775	775	775	775	775	775	775
		Höhe	300	300	850	300	850	850	850
OFEN-ABMESSUNGEN	(mm)	Breite	---	---	540	---	540	860	540
		Tiefe	---	---	660	---	660	560	660
		Höhe	---	---	305	---	305	350	305
NETTOGEWICHT (kg)			30	40	130	60	150	150	100
ANZAHL BRENNER	5.000 (Tisch)		-	-		-	-	-	
	7.000 (Tisch)		2	4	4	6	6	6	4
	8.000 (Tisch)		-	-	-	-	-	-	-
	7.800 (Ofen)		-	-	1	-	1	-	-
	7650 (Ofen)		-	-	-		-	1	-
NENNVERBRAUCHSWERTE	m³/h	G-110							
		G-120							
		G-130							
		G-150							
		G-20	1.46	2.92	3.75	4.38	5.21	5.21	2.92
		G-25	1.60	3.20	4.16	5.09	5.76	5.76	3.20
		G-25.1	1.60	3.19	4.09	5.08	5.69	5.69	3.19
		GZ-35	2.03	4.06	5.20	6.08	7.23	7.23	4.06
	Kg/h	G-30	1.15	2.30	2.95	3.44	4.10	4.10	2.30
		G-31	1.13	2.26	2.90	3.39	4.03	4.03	2.26

(Tabelle Nr. 3)

Modell			CG7-30 D	CG7-30 I	CG7-31 D	CG7-31 I	CG7-50	CG7-51
AUSSEN-ABMESSUNGEN	(mm)	Breite	700	700	700	700	1050	1050
		Tiefe	775	775	775	775	775	775
		Höhe	300	300	850	850	300	850
OFEN-ABMESSUNGEN	(mm)	Breite	---	---	540	540	---	540
		Tiefe	---	---	660	660	---	660
		Höhe	---	---	305	305	---	305
NETTOGEWICHT (kg)			40	40	130	130	70	150
ANZAHL BRENNER	5.000 (Tisch)		2	-		-	-	
	7.000 (Tisch)		1	4	4	6	6	4
	8.000 (Tisch)		-	-	-	-	-	-
	7.800 (Ofen)		-	-	1	1	-	-
	7650 (Ofen)		-	-	-	-	1	-
NENNVERBRAUCHSWERTE	m³/h	G-110						
		G-120						
		G-130						
		G-150						
		G-20	1.84	1.84	2.67	2.67	5.21	3.95
		G-25	1.93	1.93	2.89	2.89	5.76	4.26
		G-25.1	1.93	1.93	2.83	2.83	5.69	4.19
		GZ-35	2.56	2.56	3.70	3.70	7.23	5.49
	Kg/h	G-30	1.45	1.45	2.10	2.10	4.10	3.11
		G-31	1.43	1.43	2.07	2.07	4.03	3.06

Leistungen der Brenner (Tabelle Nr 4)

BRENNER		BRENNER 5.000	BRENNER 7.000	BRENNER 8.400	OFEN CGB 7.800	OFEN 7.800
GESAMT HEIZWERT Kw/h	G-20/G-30/G-31/GZ-35	5.25	6.9	8,4	7.8	7.8
	G-25	4.6	6.5		7.8	7.3
	G-25.1	4.6	6.5		7.3	7.3

Bezugsgase (Tabelle Nr 5)

	Kcal/m³				**Kcal/kg**	
	ERDGAS				PETROLEUMGAS	
	G-20	G-25	G-25.1	GZ-35	G-30	G-31
UNTERER HEIZWERT	8.573	7.372	8.573	7.372	10.901	11.066

Luftverbrauch (Tabelle Nr. 6)

Mod.	**Für die Verbrennung erforderlicher Luftverbrauch Nm³/h**
CG7-20; CG7-10	10
CG7-11;CGF7-31 D/I	17
CG7-20 H	19
CG7-40, CGE7-41	22
CG7-41	30
CG7-60	33
CG7-61	36
CG7-60 h	39
CG7-41 H	42
CG7-61H	43

Durchmesser der Injektoren und Regulierung (Tabelle Nr 7)

FAMILIE / GAS		BRENNER 5.000			BRENNER 7.000			BRENNER 8.000			BRENNER 7.800			BRENNER CGB 7.800	
		ϕInjektor (mm)	H (mm)	D (mm)	ϕInjektor (mm)	H (mm)	D (mm)	ϕInjektor (mm)	H (mm)	D (mm)	ϕInjektor (mm)	H (mm)	D (mm)	ϕInjektor (mm)	H (mm)
1a	G-110	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	G-130														
	G-150														
2a	G-20	1.65	12	25	1.95	10	18	2.10	12		2.05	24	-	2.50	14
	G-25														
	G-25.1														
	GZ-35	2.45			2.90										
3a	G-30	1.10	25		1.25	10	18	1.5	25		1.35	24	-	1.65	14
	G-31													1.65	

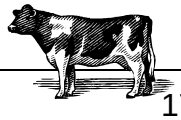
(Tabelle Nr 8)

FAMILIE/ GAS		PILOTBRENNER TISCH		PILOTBRENNER OFEN	
		ϕInyector (mm)	H (mm)	ϕInyector (mm)	H (mm)
1a	G-110	-	-	-	-
	G-130				
	G-150				
2a	G-20	1.65	-	0.40	-
	G-25				
	G-25.1				
	GZ-35	2.45			
3a	G-30	1.10	-	0.25	-
	G-31				

Kategorien, Gasarten und Betriebsdrücke (Tabelle Nr 9)

Bestimmungsland	**Drücke (mbar)**	**Kategorien**
AT	20*50	$II_{2H3B/P}$
BE - FR	20/25*28-30/37	II_{2E+3+}
CH	20*28-30/37 ; 20*50	$II_{2H3+} * II_{2H3B/P}$
CY – MT	30*28-30/37	$I_{3B/P} * I_{3+}$
CZ – EE – LT – LV – SI – SK	20*28-30/37 ; 20*30	$II_{2H3+} * II_{2H3B/P}$
DE	20*50	$II_{2E3B/P}$
DK – FI – NO – SE	20*30	$II_{2H3B/P}$
ES – GB – GR – IE – IT – PT	20*28-30/37	II_{2H3+}
HU	25*30	$II_{2S3B/P}$
IS	30	$I_{3B/P}$
LU	20*28-30/37 ; 20/25*28-30/37	$II_{2E3+} * II_{2E+3+}$
NL	25*30	$II_{2L3B/P}$
PL	20*13*36	$II_{2ELs3B/P}$
RO	20*30/50	$II_{2H3B/P}$

Positionen und (ungefähre) Temperaturen des Ofens (Tabelle Nr. 10)

 170-190ºC					
	160-180ºC				
180-200ºC	180-240ºC	1	125ºC	1	90ºC
		2	175ºC	2	120ºC
180-200ºC	160-180ºC	3	215ºC	3	170ºC
		4	250ºC	4	200ºC
		5	265ºC	5	230ºC
180-200ºC	160-180ºC	6	285ºC	6	260ºC
		7	310ºC	7	280ºC
		8	340ºC	8	315ºC
160-180ºC	190-210ºC				

1.-INSTALLATION:

Aufstellung und Nivellierung

Der elektrische Anschluss des Gerätes darf nur von einem AUTORISIERTEN TECHNIKER unter Einhaltung der jeweils geltenden Landesbestimmungen vorgenommen werden.

- Die Netzspannung muss mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmen.
- Für den Anschluss muss ein Kabelschlauch aus Polychloropren oder einem anderen Werkstoff mit ähnlichen Eigenschaften (H05RN-F) benutzt werden)
- Am Netzanschluss einen unabhängigen und mit Sicherungen versehenen Schalter am Gerät anbringen, dessen Kontaktabstand mindestens 3 mm beträgt.
- Das Gerät muss ordnungsgemäss geerdet werden. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden ab, die auf die Nichteinhaltung dieser Anforderung zurückzuführen sind.

Der elektrische Anschluss des Gerätes darf nur von einem AUTORISIERTEN TECHNIKER unter Einhaltung der jeweils geltenden Landesbestimmungen vorgenommen werden.

- Die Netzspannung muss mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmen.
- Für den Anschluss muss ein Kabelschlauch aus Polychloropren oder einem anderen Werkstoff mit ähnlichen Eigenschaften (H05RN-F) benutzt werden)
- Am Netzanschluss einen unabhängigen und mit Sicherungen versehenen Schalter am Gerät anbringen, dessen Kontaktabstand mindestens 3 mm beträgt.
- Das Gerät muss ordnungsgemäss geerdet werden. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden ab, die auf die Nichteinhaltung dieser Anforderung zurückzuführen sind.

Umbau der Pilotbrenner

Zum Umrüsten auf ERDGAS wird wie folgt verfahren: Die Schraube „A" (Abb. 4, Einzelheit A) lösen.
Unter der Schraube „A" befindet sich der Injektor „B", Durchmesser 0,25 mm, der gelöst und durch einen zusammen mit den Düsen ausgelieferten Injektor, Durchmesser 0,40 mm, ersetzt werden muss.
Den Luftregler „C" einregulieren bis sich die Flamme stabilisiert hat.
Zum Umrüsten auf STADTGAS erfolgt die Einregulierung der Pilotflamme durch Drehen der Stellschraube „B" bis sich die Flamme stabilisiert hat.

Regulierung der Mindestdurchflussmengen an den Tischhähnen

WICHTIG: Der Brenner muss mindestens 15 Minuten unter Volllast arbeiten, bevor die Einstellung vorgenommen werden kann.

a) Für ERDGAS und STADTGAS drehen Sie die Regulierschraube „F" in eine der beiden Richtungen, bis die Flamme in der Minimalstellung stabil bleibt. Für Petroleumgas ziehen Sie sie bis zum Anschlag an (Abb. 5).

2.-GEBRAUH:

Zünden der Tischbrenner.

a) Öffnen Sie den an der Außenwand des Gerätes angebrachten Haupthahn. Bei den Modellen CG9-11 und CG9-10 muss das Schild entfernt werden.

b) Drücken Sie leicht, bis der Schalter des Brenners, der gezündet werden soll, entriegelt ist, und drehen Sie dann entgegen dem Uhrzeigersinn bis zur Stellung PILOTBRENNER (Abb. 6, Nr. 2). Drücken Sie in dieser Stellung erneut und nähern Sie eine Flamme an den Pilotbrenner an, bis sich diese stabilisiert hat.

c) Drehen Sie nun zum Zünden des Brenners den Schalter entgegen dem Uhrzeigersinn in die Stellung MAXIMUM (Abb. 6, Nr. 3). MINIMUM (Abb. 6, Nr. 4).

In dieser Stellung angelangt, kann der Schalter losgelassen werden.

WICHTIG: Um von der MAXIMAL-Stellung in eine andere Stellung zu wechseln, muss stets der Schalter gedrückt werden.

Ausschalten der Tischbrenner

a) Wenn Sie sich in den Stellungen MAXIMAL, MINIMAL oder in einer der Zwischenstellungen befinden, muss der Schalter gedrückt, im Uhrzeigersinn in die Stellung PILOTBRENNER gedreht (Abb. 6, Nr. 2) und dann losgelassen werden. In dieser Stellung geht der Brenner aus, während der Pilotbrenner eingeschaltet bleibt.

b) Drücken Sie zum Ausschalten des Pilotbrenners den Schalter und drehen Sie ihn in die Stellung OFF (Abb. 6, Nr. 1).

Einschalten des Gasofens.

a) Beim OP-Gerät wird die erste Platte mit dem Hebel angehoben; bei den anderen Geräten wird die Zugangsklappe zum Pilitbrenner geöffnet.

b) Drücken Sie den Druckknopf „P1" und betätigen Sie gleichzeitig den Knopf für die piezoelektrische Zündung des Pilotbrenners „P3" mehrmals, bis die Pilotbrenner-Flamme entzündet bleibt. Halten Sie den Druckknopf „P1" bis zum Anschlag gedrückt, bis die Pilotbrenner-Flamme, wenn Sie ihn loslassen, stabil bleibt (Abb.7)

c) Drehen Sie nun zum Zünden des Brenners den Thermostat-Schalter „P2" (Abb. 7) entgegen dem Uhrzeigersinn und bringen Sie ihn in die Stellung, die der ausgewählten Temperatur entspricht (siehe Tabelle Nr. 10).

d) Mit dem Ofen wird eine Stange zum Anheben der Platten mitgeliefert, mit der die korrekte Funktionsweise des Ofens überprüft und so das Einschalten unterstützt werden kann. In der folgenden Abbildung wird gezeigt, wie sie eingesetzt wird.

Ausschalten des Gasofens.

a) Drehen Sie den Thermostat-Schalter (Abb. 7) im Uhrzeigersinn bis zur Stellung Pilotbrenner „PO". In dieser Stellung erlischt der Brenner, während der Pilotbrenner angeschaltet bleibt.

b) Zum Ausschalten des Pilotbrenners muss der Druckknopf „P2" bis zum Anschlag gedrückt werden (Abb. 7).

Einschalten des Elektroofens.

a) Drehen Sie, nachdem Sie das Heizsystem ausgewählt haben (Abb. 8), den Schalter „MHG" bis zur gewünschten Position. Jetzt leuchtet die Kontrolllampe „P2" (Abb. 8) (grün) auf. Dies bedeutet, dass der Ofen einsatzbereit ist.

b) Wählen Sie gemäß den Vorgaben aus Tabelle Nr. 10 die Temperatur, indem Sie den Schalter „MTH" auf die gewünschte Position (Abb. 8) drehen. Jetzt leuchtet die Kontrolllampe „P3" (Abb. 8) (orange) auf. Dies bedeutet, dass die Widerstände funktionieren.

c) Sobald der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, schalten sich die Widerstände (über das Thermostat) aus und die Kontrolllampe „P3" (Abb. 8) „ORANGE" erlischt. Sinkt der Wert hingegen unter die gewählte Temperatur, setzen die Widerstände erneut ein und die Kontrolllampe „ORANGE" leuchtet auf.

Ausschalten des Elektroofens.

a) Stellen Sie die Schalter „MTH" und „MHG" (Abb. 8) auf die Position „OFF". Die Kontrolllampen „ORANGE" und „GRÜN" (Abb. 8) erlöschen nun.

3.-WARTUNG:

Tägliche Reinigung.

Um das Gerät stets im optimalen Zustand zu halten, sollten folgende Anweisungen befolgt werden:

- Zur Reinigung dürfen weder sandhaltige noch scheuernde Reinigungsmittel verwendet werden.
- Zur Reinigung des Gerätes darf kein Druckwasser verwendet werden.
- Es wird empfohlen, die Fettauffangschalen täglich zu reinigen.
- Die Innenflächen des Ofens sollten täglich nach Gebrauch gereinigt werden. Benutzen Sie hierfür entsprechende, handelsübliche Fettlösemittel.

Regelmäßige Reinigungsarbeiten

Dank der einfachen und qualitativ hochwertigen Bauweise der Geräte müssen zur vorbeugenden Wartung nur einige wenige Ratschläge befolgt werden.

- Nehmen Sie die Platten, Roste und Diffusoren ab und legen Sie sie in ein lauwarmes Wasserbad mit ein wenig Spülmittel. Anschließend mit einer harten Bürste reinigen. Es darf keine Drahtbürste verwendet werden. Dieselbe Vorgehensweise wird zur Reinigung der Auffangschalen und der Ofenplatten angewandt, die ebenfalls in ein Seifenwasserbad gelegt werden.
- Bei den regelmäßigen Reinigungsarbeiten müssen insbesondere die Pilotbrenner gereinigt werden, damit diese nicht verstopfen.

Gebrauchsanweisung für den Ofen.

- Es wird empfohlen, den Ofen vor Gebrauch mit einem in Seifenwasser getränkten Tuch zu reinigen, um beim ersten Einsatz unangenehmen Geruch zu vermeiden.
- Es können mehrere Bratbleche verwendet werden, da aufgrund des verwendeten Heizsystems auf allen Blechen ein gutes Bratergebnis erzielt wird.

Reinigung der Tischbrenner.

- Mit allen Geräten wird als Zubehör eine Reinigungsnadel für die Reinigung der Tischbrenner mitgeliefert.

Zubehör für den Abbau der Ofentür.

- Alle Geräte verfügen als Zubehör über spezielle Montagewinkel, die den Ein-/ Ausbau des Gerätes wesentlich vereinfachen.

FUNKTIONSBAUTEILE.

1. Ventilhahn für den Tisch „VM”
2. Pilotbrenner für den Tisch „PM”
3. Thermoelement für den Tisch „TM”
4. Thermostat „VH”
5. Thermoelement für den Ofen „TH”
6. Schalter für den Ofen „CH”
7. Thermostat für den Ofen „TH”
8. Anschlussleiste „R”

WICHITGER HINWEIS:

- Der Abluftkamin darf weder ganz noch teilweise verdeckt werden, da sonst die ordnungsgemässe Funktionsweise der Brenner beeinträchtigt wird.
- Das Auswechseln von sicherheitsrelevanten Funktionskomponenten darf ausschließlich von einem AUTORISIERTEN FACHTECHNIKER vorgenommen werden.
- Beim Auswechseln von Funktionskomponenten muss geprüft werden, dass der Haupthahn für Gas geschlossen ist und sich keine offene Flamme in Gerätenähe befindet.

4.-UMWELTSCHUTZEMPFEHLUNG

Sobald Ihr Gerät ausgedient hat, darf es nicht in den Müll gegeben werden, sondern muss an einer Sammelstelle für Elektromüll und elektronische Geräte zwecks Entsorgung abgegeben werden.

Hierauf weist das entsprechende Symbol hin, das sich am Produkt, im Handbuch oder auf der Verpackung befindet.

Einige der Werkstoffe können wiederverwertet werden. Durch Recycling und andere Formen der Weiterverwertung können Sie entscheidend zum Schutz der Umwelt beitragen.

Wenden Sie sich an die örtlichen Behörden, um Genaueres zur nächstegelegenen Sammelstelle zu erfahren.

Zum Schutz der Umwelt ist das Gerät am Ende seiner Lebensdauer an einer entsprechenden Sammelstelle gemäss der gültigen Gesetzgebung abzugeben.

Dieses Gerät ist ausschliesslich für den Profigebrauch bestimmt und darf nur von Fachpersonal bedient werden.

Spettabile cliente,

Grazie per la fiducia mostrata nei confronti del nostro marchio quando è stato acquistato un apparecchio per uso professionale. Siamo fermamente convinti che, con il trascorrere del tempo, resterà totalmente soddisfatto del suo acquisto.

Prendetevi qualche minuto e, con il presente manuale, avvicinatevi all'apparecchio e "Buon lavoro!": Le informazioni grafiche di facile comprensione hanno sostituito numerose pagine piene di testo.

Ciò nonostante, consigliamo di studiare attentamente il presente manuale redatto dai responsabili di cucina di FAGOR, in modo tale di trarre i massimi vantaggi dalle molteplici possibilità che offre il presente apparecchio.

Conservare questo manuale nelle vicinanze dell'apparecchio e in un luogo sempre accessibile.

Infine, vi auguriamo ottimi risultati e grandi soddisfazioni con la vostra nuova cucina

FAGOR

Indice

Installazione

Dimensioni generali e connessioni **1-7**

Caratteristiche tecniche **49-53**

Ubicazione e livellamento **54**

Connessione elettrica **54**

Allacciamento e trasformazione ai differenti tipi di gas **54**

Impiego

Accensione dell'apparecchio **55**

Manutenzione

Manutenzione **56**

Raccomandazioni per la protezione ambientale

Raccomandazioni per la protezione ambientale **57**

Caratteristiche tecniche

(Tabella nº 1)

Modello			CG7-20	CG7-40	CG7-41	CG7-60	CG7-61	CGB7-61	CG7-10	CG7-11	CGE7-41
DIMENSIONI ESTERNE	(mm)	Larghezza	350	700	700	1050	1050	1050	700	700	700
		Profondità	775	775	775	775	775	775	775	775	775
		Altezza	300	300	850	300	850	850	300	850	850
DIMENSIONI FORNO	(mm)	Larghezza	---	---	540	---	540	860	---	540	540
		Profondità	---	---	660	---	660	560	---	660	660
		Altezza	---	---	305	---	305	350	---	305	305
PESO NETTO (kg)			30	40	130	60	150	150	85	155	100
NÚMERO DEI BRUCIATORI	5.000 (Piano)		2	3	3	4	4	4	-	-	3
	7.000 (Piano)		-	1	1	2	2	2	-	-	1
	8.000 (Piano)		-	-	-	-	-	-	1	1	-
	7.800 (Forno)		-	-	1	-	1	-	-	1	-
	7650 (Forno)		-	-	-	-	-	1	-	-	-
CONSUMI NOMINALI	m³/h	G-110									
		G-120									
		G-130									
		G-150									
		G-20	1.11	2.40	3.22	3.68	4.51	4.51	0.89	1.71	2.40
		G-25	1.13	2.50	3.46	4.28	4.83	4.83			2.50
		G-25.1	1.13	2.49	3.39	4.27	4.75	4.75			2.49
		GZ-35	1.54	3.33	4.48	5.11	6.26	6.26	1.23	2.38	3.33
	Kg/h	G-30	0.87	1.89	2.53	2.89	3.55	3.55	0.70	1.35	1.89
		G-31	0.86	1.86	2.50	2.85	3.49	3.49	0.69	1.33	1.86
POTENZA TOTALE	P.C.I (kcal/h)										
TENSIONE ALIMENTAZIONE 50/60Hz	380…415V-3N	Sezione flessibile									4x1,5mm²+T
		Fusibile int. Generale									16A
	220…240V-1N	Sezione flessibile									2x6 mm²+T
		Fusibile int. Generale									32A
	220V-3	Sezione flessibile									3x2,5mm²+T
		Fusibile int. Generale									20A
POTENZA ELETTRICHE TOTALE Kw/h											6

(Tabella nº 2)

Modello			CG7-20 H	CG7-40 H	CG7-41 H	CG7-60 H	CG7-61 H	CGB7-61 H	CGE7-41 H
DIMENSIONI ESTERNE	(mm)	Larghezza	350	700	700	1050	1050	1050	700
		Profondità	775	775	775	775	775	775	775
		Altezza	300	300	850	300	850	850	850
DIMENSIONI FORNO	(mm)	Larghezza	---	---	540	---	540	860	540
		Profondità	---	---	660	---	660	560	660
		Altezza	---	---	305	---	305	350	305
PESO NETTO (kg)			30	40	130	60	150	150	100
NÚMERO DEI BRUCIATORI	5.000 (Piano)		-	-		-	-	-	
	7.000 (Piano)		2	4	4	6	6	6	4
	8.000 (Piano)		-	-	-	-	-	-	-
	7.800 (Forno)		-	-	1	-	1	-	-
	7650 (Forno)		-	-	-		-	1	-
CONSUMI NOMINALI	m³/h	G-110							
		G-120							
		G-130							
		G-150							
		G-20	1.46	2.92	3.75	4.38	5.21	5.21	2.92
		G-25	1.60	3.20	4.16	5.09	5.76	5.76	3.20
		G-25.1	1.60	3.19	4.09	5.08	5.69	5.69	3.19
		GZ-35	2.03	4.06	5.20	6.08	7.23	7.23	4.06
	Kg/h	G-30	1.15	2.30	2.95	3.44	4.10	4.10	2.30
		G-31	1.13	2.26	2.90	3.39	4.03	4.03	2.26

(Tabella nº 3)

Modello			CG7-30 D	CG7-30 I	CG7-31 D	CG7-31 I	CG7-50	CG7-51
DIMENSIONI ESTERNE	(mm)	Larghezza	700	700	700	700	1050	1050
		Profondità	775	775	775	775	775	775
		Altezza	300	300	850	850	300	850
DIMENSIONI FORNO	(mm)	Larghezza	---	---	540	540	---	540
		Profondità	---	---	660	660	---	660
		Altezza	---	---	305	305	---	305
PESO NETTO (kg)			40	40	130	130	70	150
NÚMERO DEI BRUCIATORI	5.000 (Piano)		2	-		-	-	
	7.000 (Piano)		1	4	4	6	6	4
	8.000 (Piano)		-	-	-	-	-	-
	7.800 (Forno)		-	-	1	1	-	-
	7650 (Forno)		-	-	-	-	1	-
CONSUMI NOMINALI	m³/h	G-110						
		G-120						
		G-130						
		G-150						
		G-20	1.84	1.84	2.67	2.67	5.21	3.95
		G-25	1.93	1.93	2.89	2.89	5.76	4.26
		G-25.1	1.93	1.93	2.83	2.83	5.69	4.19
		GZ-35	2.56	2.56	3.70	3.70	7.23	5.49
	Kg/h	G-30	1.45	1.45	2.10	2.10	4.10	3.11
		G-31	1.43	1.43	2.07	2.07	4.03	3.06

Potenze dei bruciatori (Tabella nº 4)

BRUCIATORE		BRUCIATORE 5.000	BRUCIATORE 7.000	BRUCIATORE 8.400	FORNO CGB 7.800	FORNO 7.800
POTENZA CALORIFICA NOMINALE Kw/h	G-20/G-30/G-31/GZ-35	5.25	6.9	8,4	7.8	7.8
	G-25	4.6	6.5		7.8	7.3
	G-25.1	4.6	6.5		7.3	7.3

Gas di riferimento (Tabella nº 5)

	Kcal/m³				**Kcal/kg**	
	GAS NATURAL				G.L.P.	
	G-20	G-25	G-25.1	GZ-35	G-30	G-31
POTERE CALORIFICO INFERIORE	8.573	7.372	8.573	7.372	10.901	11.066

Consumo d'aria (Tabella nº 6)

Mod.	**Consumo d'aria necessario per la combustione Nm³/h**
CG7-20; CG7-10	10
CG7-11;CGF7-31 D/I	17
CG7-20 H	19
CG7-40, CGE7-41	22
CG7-41	30
CG7-60	33
CG7-61	36
CG7-60 h	39
CG7-41 H	42
CG7-61H	43

Diametro degli iniettori e regolazione (Tabella nº7)

FAMIGLIA / GAS		BRUCIATORE 5.000			BRUCIATORE 7.000			BRUCIATORE 8.000			BRUCIATORE 7.500			BRUCIATORE CGB 7.500	
		ϕIniettore (mm)	H (mm)	D (mm)	ϕIniettore (mm)	H (mm)	D (mm)	ϕIniettore (mm)	H (mm)	D (mm)	ϕIniettore (mm)	H (mm)	D (mm)	ϕIniettore (mm)	H (mm)
1a	G-110	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	G-130														
	G-150														
2a	G-20	1.65	12	25	1.95	10	18	2.10	12		2.05	24	-	2.50	14
	G-25														
	G-25.1														
	GZ-35	2.45			2.90										
3a	G-30	1.10	25		1.25	10	18	1.5	25		1.35	24	-	1.65	14
	G-31													1.65	

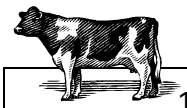
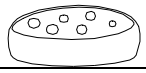
(Tabella nº8)

FAMIGLIA GAS		SPIE PIANO		SPIE FORNO	
		ϕIniettore (mm)	H (mm)	ϕIniettore (mm)	H (mm)
1a	G-110	-	-	-	-
	G-130				
	G-150				
2a	G-20	1.65	-	0.40	-
	G-25				
	G-25.1				
	GZ-35	2.45			
3a	G-30	1.10	-	0.25	-
	G-31				

Categorie, gas e pressioni di funzionamento (Tabella nº 9)

País de destino	Presiones (mbar)	Categorias
AT	20*50	$II_{2H3B/P}$
BE - FR	20/25*28-30/37	II_{2E+3+}
CH	20*28-30/37 ; 20*50	$II_{2H3+} * II_{2H3B/P}$
CY – MT	30*28-30/37	$I_{3B/P} * I_{3+}$
CZ – EE – LT – LV – SI – SK	20*28-30/37 ; 20*30	$II_{2H3+} * II_{2H3B/P}$
DE	20*50	$II_{2E3B/P}$
DK – FI – NO – SE	20*30	$II_{2H3B/P}$
ES – GB – GR – IE – IT – PT	20*28-30/37	II_{2H3+}
HU	25*30	$II_{2S3B/P}$
IS	30	$I_{3B/P}$
LU	20*28-30/37 ; 20/25*28-30/37	$II_{2E3+} * II_{2E+3+}$
NL	25*30	$II_{2L3B/P}$
PL	20*13*36	$II_{2ELs3B/P}$
RO	20*30/50	$II_{2H3B/P}$

Posizioni e temperature (approssimative) del forno (Tabella nº 10)

				RNO °C		EL °C	
	170-190ºC						
			160-180ºC				
	180-200ºC		180-240ºC	1 2 3 4 5 6 7 8	125ºC 175ºC 215ºC 250ºC 265ºC 285ºC 310ºC 340ºC	1 2 3 4 5 6 7 8	90ºC 120ºC 170ºC 200ºC 230ºC 260ºC 280ºC 315ºC
	180-200ºC		160-180ºC				
	180-200ºC		160-180ºC				
	160-180ºC		190-210ºC				

1.-INSTALLAZIONE:

Ubicazione e livellamento

L'ubicazione e l'installazione sia elettrica che a gas, dovrà essere effettuata da un TECNICO AUTORIZZATO, rispettando le norme vigenti in ciascun paese.

- Per il corretto funzionamento dell'apparecchio, è indispensabile installare una campana estrattrice.
- Ubicare l'apparecchio in un locale ben ventilato.
- Livellare e regolare l'altezza dell'apparecchio.(Fig. 1) e (Fig. 1A)

Connessione elettrica

La connessione elettrica dell'apparecchio deve sempre essere realizzata da un TECNICO AUTORIZZATO rispettando le norme vigenti in ciascun paese.

- Verificare che la tensione della rete corrisponde a quella indicata sulla targhetta indicatrice.
- Per eseguire la connessione utilizzare un cavo flessibile con guaina in policloroprene o di altro materiale dalle caratteristiche simili (H05RN-F)).
- Installare nella presa di corrente elettrica, un interruttore generale provvisto di fusibili, indipendente dall'apparecchio e con distanza minima di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.

È obbligatorio il collegare a terra dell'unità. Il fabbricante non è responsabile di possibili danni causati dall'inosservanza di questo

- La sezione del cavo flessibile ed il valore dei fusibili da installare nell'interruttore generale, è indicato nel quadro Nº 2.
- La posizione della morsettiera è indicata con la lettera "R"

MOLTO IMPORTANTE: Prima di rimontare il pannello dei comandi fissare fortemente il flessibile di alimentazione elettrica al premitreccia.

Se s'installano vari apparecchi in linea, dovranno essere collegati tra loro effettuando una messa a terra, nel punto destinato a tale uso, che si trova ubicato alla base del forno, nella zona posteriore.

Allacciamento gas

L'allacciamento gas dell'apparecchio deve essere eseguito sempre da un Tecnico Autorizzato, rispettando le norme di ciascun paese.

L'installazione generale deve essere dotata di un rubinetto di distribuzione e di un regolatore di pressione, in cui si consiglia installare un rubinetto d'arresto per ciascun apparecchio di consumo.

La presa del gas è illustrata nella sezione "Dimensioni generali e "connessioni" con la lettera G.

Trasformazione a diversi tipi di gas

Se l'apparecchio è predisposto per un tipo di gas differente da quello che si predispone nell'installazione, si dovrà procedere nel seguente modo:

Interrompere il passaggio del gas se l'apparecchio è collegato. (Qualsiasi tipo di trasformazione delle condizioni del circuito di gas dell'apparecchio, dovrà essere sempre realizzato da un TECNICO AUTORIZZATO).

Trasformazione dei bruciatori del piano cottura e del forno

Sostituzione degli iniettori.

Smontare l'iniettore "A" del bruciatore (Fig. 3) e sostituirlo con uno adeguato secondo il gas che si utilizza(Tabella 8)

Regolazione aria dei bruciatori.
Posizionare il regolatore dell'aria "B" (Fig. 3) al grado "H" (Tabella 8) secondo il tipo di gas che si vuole utilizzare.

Trasformazione delle spie d'accensione

Per modificarlo a GAS NATURALE, si dovrà procedere nel seguente modo: svitare la vite "A" della Fig. 4 (particolare A).
Sotto la vite "A" si trova l'iniettore da 0,25 mm "B" che dovrà essere smontato e sostituito con l'iniettore da 0,40 mm fornito con gli ugelli.
Girare il regolatore dell'aria "C" fino a stabilizzare la fiamma.
Per trasformare a GAS CITTÀ la regolazione della fiamma di accensione si effettuerà girando la vite di regolazione "B" fino ad ottenere la stabilizzazione della fiamma.

Regolazione del flusso minimo del rubinetto del piano cottura

IMPORTANTE: prima della regolazione, il bruciatore funzionerà a pieno regime durante circa 15 minuti.

a) Per il GAS NATURALE ed il GAS CITTÀ, girare la vite "F" di regolazione in una direzione o nell'altra fino a quando la fiamma si stabilisca nella posizione di minimo. Per il G.P.L si stringerà fino in fondo (fig.5).

2.-IMPIEGO

Accensione dei bruciatori del piano cottura.

a) Aprire la chiave generale installata all'esterno dell'apparecchio. Nei modelli CG9-11 e CG9-10 è necessario togliere la rondella.
b) Premere leggermente fino a sbloccare la manopola corrispondente al bruciatore che si vuole accendere e girarlo in senso antiorario fino alla posizione SPIA (Fig. 6, Nº 2), premere di nuovo in questa posizione ed avvicinare una fiamma alla spia fino a normalizzarla.
c) Da questo momento in poi per accendere il bruciatore, girare la manopola in senso antiorario fino a raggiungere le posizione di MASSIMO (Fig. 6, Nº 3). Posizione di MINIMO (Fig. 6, Nº 4). Una volta raggiunta questa posizione rilasciare la manopola.

IMPORTANTE: per passare dalla posizione di MASSIMO a qualsiasi altra, si dovrà sempre premere la manopola.

Spegnimento dei bruciatori del piano cottura.

a) Se si trova in una qualsiasi delle posizioni di MASSIMO, MINIMO oppure intermedio si dovrà premere la manopola e girare in senso orario fino a

b) raggiungere la posizione di SPIA (Fig. 6, Nº 2) e smettere di premere.
In questa posizione il bruciatore si spegnerà, mentre la spia resterà accesa.

c) Per spegnere la spia, premere la manopola e girare fino a raggiungere la posizione di SPENTO (Fig. 6, Nº 1).

Accensione del forno a gas.

a) Usando la leva per il sollevamento della piastra fuoriuscirà la prima piastra del forno, nel forno OP. Negli altri forni, spostare il coperchio di accesso quando si accende la spia luminosa.
b) Premere la manopola "P1" (Fig. 7), simultaneamente, premere il piezoelettrico della spia "P3" più volte, fino a quando la fiamma spia resta accesa. Mantenere premuto a fondo "P1", fino a quando una volta rilasciato, la fiamma spia rimane stabile.
c) Da questo momento in poi, per accendere il bruciatore, girare la manopola "P2" del termostato (Fig.7) in senso antiorario, impostandolo sulla posizione corrispondente alla temperatura selezionata (vedere tabella nº 10).

d) Per aiutare l'accensione del forno, con l'acquisto di ciascuna cucina è inclusa una leva di sollevamento per le piastre con cui si può verificare il buon funzionamento del forno. Nella figura successiva si può osservare come si utilizza.

Spegnimento del forno a gas.

a) Girare la manopola del termostato (Fig. 7) in senso orario fino alla posizione spia "PO". In questa posizione il bruciatore si spegne, mentre rimane accesa la fiamma spia.
b) Per spegnere la spia premere fino in fondo la manopola "P2" (Fig. 7).

Accensione del forno elettrico.

a) Una volta deciso il tipo di sistema di riscaldamento (Fig. 8) girare la manopola "MHG" sulla posizione prescelta. Si accende quindi la spia "P2" (Fig. 8) (Colore verde) che indica che il forno è pronto per funzionare.
b) Impostare la temperatura in base alla tabella nº 10, girando la manopola "MTH" (Fig. 8) sulla posizione prescelta si accende quindi la spia "P3" (Fig. 8) (Colore giallo) che indica che le resistenze sono in funzionamento.
c) Quando il forno raggiunge la temperatura impostata le resistenze si disinseriscono (per mezzo del termostato) e si spegne la spia "P3" (Fig. 8) "GIALLA". Non appena la temperatura scende al di sotto del valore impostato, le resistenze si inseriscono automaticamente e si accende la spia "GIALLA".".

Spegnimento del forno elettrico.

a) Inserire le due manopole "MTH" e "MHG" (Fig. 8) in posizione "OFF".
Si spegneranno le spie "GIALLA" e "VERDE" rispettivamente. Fig. 8.

3.-MANUTENCIONE

Pulizia giornaliera.

Affinchè l'apparecchio si mantenga come nuovo, è conveniente seguire le seguenti istruzioni:

* Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare detersivi arenosi e abrasivi.
* Non utilizzare acqua a spruzzo per la pulizia dell'apparecchio.
* È conveniente pulire tutti i giorni i vassoi di raccolta del grasso.
* La superficie dei forni deve essere pulita giornalmente dopo essere stata utilizzata, per fare ciò si consiglia l'uso di qualsiasi prodotto sgrassante specifico presente sul mercato.

Pulizia periodica.

Per la semplicità e la qualità di questi apparecchi, sono pochi gli aspetti cui bisogna prestare attenzione dal punto di vista della manutenzione preventiva.

* Togliere le placche, le griglie ed i diffusori sommergendoli in una vaschetta con acqua tiepida ed un po' di detersivo. Poi strofinare con una spazzola resistente che non sia metallica. Si deve seguire lo stesso procedimento per la pulizia delle teglie e delle placche da forno in un bagno d'acqua calda con sapone.
* Un punto importante è la pulizia periodica delle spie per evitare che possano ostruirsi.

Indicazioni per l'uso del forno.

* Prima di utilizzare il forno si raccomanda di pulire l'interno con un panno umido imbevuto di acqua e sapone, per eliminare i cattivi odori caratteristici del primo uso.
* È possibile la cottura di più teglie allo stesso tempo, il risultato ottenuto è ottimale in tutte, grazie al sistema di riscaldamento impiegato.

Pulizia dei bruciatori del piano di cottura.

* In tutti gli apparecchi, è include come accessorio un ago per la pulizia che permette la pulizia dei bruciatori del piano di cottura.

Accessorio per togliere la porta del forno.

* In tutti gli apparecchi dotati di forno, sono incluse come accessori delle squadre per un montaggio / smontaggio semplice del forno.

ELEMENTI FUNZIONALI.

1. Rubinetto-valvola del piano cottura “VM”
2. Spia piano di cottura “PM”
3. Termocoppia piano cottura “TM”
4. Rubinetto termostatico del forno “VH”
5. Termocoppia da forno “TH”
6. Comando del forno “CH”
7. Termostato da forno “TH”
8. Morsettiera d’ingresso “R”

NOTA IMPORTANTE:

* É molto importante che il condotto di scarico non resti ostruito, neanche in modo parziale, per garantire un buon funzionamento dei bruciatori.
* La sostituzione di qualsiasi componente funzionale che possa incidere sulla sicurezza dovrà essere effettuata da un TECNICO AUTORIZZATO.
* Come regola ogni volta che si ostruisce uno qualsiasi dei componenti funzionali, si deve verificare che il rubinetto generale del gas sia chiuso e non ci sia del fuoco nei pressi dell'apparecchio.

4.-RACCOMANDAZIONI PER LA PROTEZIONE AMBIENTALE

Dopo aver terminato la sua vita utile, questo prodotto non deve essere gettato in un secchio per le immondizie, ma deve essere lasciato in un punto di raccolta specifico per riufiuti elettrici ed elettronici per poter essere riciclato.

Quest’informazione è confirmata dal símbolo che si trova sul prodotto, sul manuale per l’utente o sull’imballaggio.

A seconda delle sue caratteristiche, i materiali possono essere riciclati. Grazie al riciclaggio e ad altri sistemi di smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici, si può contribuire in modo significativo ad aiutare e proteggere il medio ambiente.

Vi preghiamo di entrare in contatto con le autorità locali per ricevere ulteriore informazione sui punti di raccolta più vicini a voi.

Per preservare il medio ambiente, successivamente alla vita utile del vostro prodotto, depositarlo in uno dei punti destinati a ciò in accordo con la legislazione vigente in materia.

Quest’apparecchio è solo per uso professionale e deve essere utilizzato da personale specializzato.